€ 1,50
2/07

GrillZeit

DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE



Mobil grillen
Geräte für unterwegs

Feuer und Flamme
So macht es Kindern noch mehr Spaß

Raffiniertes Faschiertes • Mit Butter würzen • Der DaVinci-Grill • London Broil • Vom Weißen Scherzel zum Hüferschwanzel • Von Bruschette und Topinky


BLITZGNEISSER
Genie im
Fleisch bringt's
www.ama.at
Hochwertiges Eiweiß, viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente tragen maßgeblich zur geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit bei.
AGRARMARKT AUSTRIA
scharf_net

Inhalt



AMA GRILL CLUB

Editorial

Essen & Trinken

AMA GRILL CLUB

Besser Grillen

Neu am Markt

Buchtipps

Hier & dort



Raffiniertes Faschiertes



Brot am Grill
Von Bruschette und Topinky



Die Mischung machts



Grillen mit Kindern
Feuer und Flamme

ÖSDSG Österreich sucht die schönsten Grillplätze





Eigen Grill ist Goldes wert. Doch dieser muss (oder kann) nicht immer im eigenen Garten stehen, es rentiert schon aus Gründen des Tapetenwechsels beim Grillen dann und wann geografisch fremdzugehen. Neben den vielfältigen Möglichkeiten des mobilen Grillens (Näheres ab Seite 34) gibt es in Österreich dafür viele schöne Grillplätze, die neben einer eindrucksvollen Kulisse auch eine solide einschlägige Ausstattung bieten. Die schönsten dieser Grillplätze suchen wir mit diesem Fotowettbewerb.



Schicken Sie uns einfach eine Aufnahme Ihres Favoriten samt kurzer Beschreibung (Ort, etc.) per mail an grillclub@ama.gv.at oder per Post an die produktiv KEG, Hagenbrunnerstr. 16, 2102 Bisamberg. Einsendeschluss ist der 31.8.2007.

Die besten Einsendungen werden in der nächsten Ausgabe der GrillZeit veröffentlicht und unter sämtlichen Einsendern wird ein einwöchiger „Urlaub auf dem Bauernhof“ für eine ganze Familie (2 Erwachsene und 2 Kinder) in einem Bundesland nach Wahl verlost. Gültig ist dieser Gutschein im Wert von rund € 750,– im übrigen noch bis Ende 2008.

SCHMANKERLDORF

Das „3. Grill & Schmankerldorf“ Ende Mai in Horn war wieder ein toller Erfolg. Um die 1.300 Besucher besuchten diese kulinarische Veranstaltung bei lupenreinem Kaiserwetter – bis in den späten Abend hinein – und verschafften sich einen Überblick über regionale Lebensmittel und Schmankerl, sowie über Wissenswertes zum Thema Grillen und Barbecue. Information gab es unter anderem von den Grillherstellern „Weber“ und „Outdoorchef“ sowie dem engagierten Team vom Barbecuepoint mit den Smokern der Marke „farmer grill“.

Der Termin für die 4. Auflage dieser gelungen Veranstaltung steht mit dem 24. Mai 2008 bereits fest und kann schon jetzt in die Terminkalender eingetragen werden.





Liebe Leserinnen und Leser,
werte Freunde des heißen Rostes,

mit der heuer bereits zweiten Ausgabe der „GrillZeit“ markieren wir die Halbzeit dieses Jahrhundertsommers, der uns hoffentlich bis weit in den Herbst hinein noch viele Gelegenheiten gibt, kurze Hosen (beziehungsweise Röcke) zu tragen, wenn wir die Grillzange in der Hand halten.

Neue Rezepte, Anregungen und Informationen für diesen Anlass finden Sie übrigens nicht nur in diesem Heft, sondern bald auch mehr denn je im Internet. Die Website www.ama-grillclub.at wird nämlich pünktlich am 8.8. um 8.08 Uhr mit neuen Inhalten und Funktionen online sein. Näheres dazu auf Seite 23.
Die Gewinnerlisten unseres Wettbewerbs „For Members only“ (Seite 20) sollten Sie ebenfalls nicht versäumen – vielleicht steht ja Ihr Name darauf. Und auch diesmal gibt es etwas zu gewinnen. Nämlich eine Urlaubswoche am Bauernhof für eine ganze Familie, die unter den Einsendern des Fotowettbewerbs ÖSDSG (Österreich sucht den schönsten Grillplatz) verlost wird (siehe auch Seite 4).
Neu sind in diesem Heft die Buchbesprechungen (Seite 40), mit denen wir Ihnen künftig Fehlkäufe für Ihre Grill-Bibliothek ersparen wollen. Und neu ist auch die Themenstruktur – die kulinarischen Seiten sind nun im vorderen Teil des Heftes zu finden, die Clubzone des „AMA GrillClubs“ im Mittelteil.

Grillen aber kann man ja übrigens auch mit langen Hosen und Anorak. Deshalb wird es auch heuer wieder eine Herbst/Winter-Nummer der GrillZeit geben, in der wir uns mit den Grilltrends für die kalte Jahreszeit beschäftigen. Als Mitglied des AMA GrillClubs erhalten Sie dieses Heft natürlich wieder franko und frei Haus, ansonsten an Ihrem Kiosk.

Eine schöne Zeit beim Grillen wünschen Ihnen jedenfalls wieder
Ihr Redaktions Team & Ihr AMA-GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Rechberger, Kiki Sabitzer, Claudia Schrutek, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, ISDN: 0043/2262/74847, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Grafik: Katharina Biber, Christa Binder • Bildbearbeitung: Rudolf Koch
Redaktionelle Fotos: AMA-Marketing, Adi Matzek, Weber-Stephen, Outdoorchef, Michael Schubert, Othmar Seidner, Rudolf Stückler, Jean-baptiste Durand, Rebecca Picard, Rohit Seth/fotolia.com

Raffiniertes



Mit Faschiertem am Grill kann unsereiner ja - ganz ohne CO_2-Rucksack - wunderbar auf virtuelle Weltreise gehen.

Text: Willy Zwerger

Faschiertes



Faschiertes, im milden Westen auch zackig Hack oder zärtlich Haschee genannt, ist ja bekanntlich keine Tierart, sondern lediglich ein Aggregatszustand der unterschiedlichsten Fleischsorten und -qualitäten. Deshalb ist Faschiertes wahrscheinlich das vielfältigste Thema am Grill – aber auch eines der heikelsten.
Von Hamburg über Harlem bis Südindien reichen die Herkünfte der internationalen Grill-Klassiker aus Kleingehacktem, das seinen Charakter mit den jeweiligen Zutaten vom puren und intensiven Fleischaroma bis hin zur Unkenntlichkeit verändern kann. Wobei Letzteres auch gerne dann zur Anwendung kommt, wenn es gilt, schlichte Fleischqualitäten zu hübschen und vielleicht auch noch die Fleischreste des Vortages zu verarbeiten. Qualitäts-Faschiertes, so wie wir es verstehen, ist jedoch alles andere als eine Verwertung von Resten. Aus welcher ethnischen Ecke die Rezepte und Anregungen auf diesen Seiten also immer kommen, haben wir Wert darauf gelegt, dass der jeweilige Eigengeschmack des erstklassigen Fleisches erhalten bleibt, das wir als einzig wahren Rohstoff akzeptieren.

Faschiertes fertig. Fixfertig gekauftes Faschiertes wird normalerweise in mehreren Fettstufen angeboten – mit rund 12 Prozent (z.B. beim reinen Rindsfaschierten), mit etwa 20 Prozent und bis zu 35 Prozent Fett (das Maximum beim Schweinsfaschierten). Wobei der besagte Codex immer penibel genau vorschreibt, aus welchen Fleischteilen Faschiertes erzeugt werden darf – nämlich ausschließlich aus grob entsehntem und sehnenarmem Muskelfleisch ohne jeden Zusatz. Und: Das zum Faschieren verwendete Fleisch muss gut durchkühlt, darf aber nicht gefroren sein.
Das Gros des in Österreich handelsüblichen Faschierten ist das so genannte „Gemischte Faschierte“, bestehend aus gleichen Teilen Rind- und Schweine-

PLESKAVICA

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit: 20 Minuten (ohne Rasten)

1kg Faschiertes vom Jungrind (Schulter, Hals, Wadschinken), Salz, Pfeffer, 4 Zwiebeln ((50dag), Paprikapulver, Mineralwasser, 50 ml Öl

Zubereitung: Faschiertes mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend gut durchkneten und im Kühlschrank einige Zeit rasten lassen.
Zwiebel fein schneiden, mit Paprikapulver und Mineralwasser unter das Faschierte mengen und nochmals durchkneten.
Aus der Masse dünne Laibchen formen, mit Öl bestreichen und am Grill oder in der Bratpfanne (wenig Öl verwenden) beidseitig je ca. 3 Min. braten.

Beilage: Gemüseratatouille

WARENKUNDE

AMA GRILLCLUB



Bei Faschiertem ist Ultrafrische gefragt. Laut Österreichischem Lebensmittelcodex, bekanntlich eine der strengsten Lebensmittel-Richtlinien des Globus, darf Faschiertes ausschließlich aus frischem Fleisch bestehen, das entweder gehackt, oder durch einen Fleischwolf gedreht wurde.
Ganz wichtig dabei: Durch das Zerkleinern des Fleisches und der damit verbundenen Vergrößerung der Oberfläche bietet es Keimen ein Vielfaches mehr Lebensraum an als Fleisch im Ganzen, also verdirbt es auch weit früher. Daher ist es unumgänglich, dass Faschiertes bei maximal 4° Celsius gelagert und allerspätestens am Tag des Ablaufdatums (das kann je nach Verpackungsverfahren bis zu fünf Tage nach dem Erzeugungsdatum sein) verbraucht wird. Eine Tatsache, der auch von den Handelsketten, die in ihren Filialen respektive Zentralen selbst Fleisch faschieren, verstärkt Rechnung getragen wird.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT



EDEL-HAMBURGER

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Minuten

50 dag Faschiertes vom Jungrind, 1 fein gehackte Zwiebel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Senf, Tobascosauce, gehackte Petersilie, gehackte Kapern, Weiß- und Schwarzbrotscheiben, Backförmchen mit ca. 8cm Durchmesser
Als Garnierung eignen sich Mayonnaise, Ketchup, Cocktailparadeiser, Oliven, Frühlingszwiebel, Gurken, usw. Aber auch gegrillte Speckscheiben und natürlich „Frech Fries“ (vulgo Pommes).

Zubereitung: Alle Zutaten mit dem fein faschierten Fleisch gut vermengen, in die Förmchen drücken (oder Laibchen formen) und am gut eingefettet Grill oder auf einer gusseisernen Grillplatte bei kräftiger Hitze beidseitig gut anbraten. Die richtige Garstufe ist hier am klar austretenden Saft zu erkennen – am besten schmecken diese Edel-Hamburger, wenn sie innen noch etwas rosa sind.

Aus den Brotscheiben runde Taler schneiden, diese kurz auf den heissen Rost legen und dann mit den Laibchen belegen und nach Belieben garnieren.

fleisch, das auch geschmacklich eine sehr gute Kombination darstellt. Das ebenfalls recht häufig im Kühlregal anzutreffende Rindsfaschierte stellt man normalerweise aus Fleischstücken der Brust oder der Schulter her. Es sollte kräftig rot in der Farbe sein und intensiv im Geschmack. Was im übrigen – nur mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt – bei selbstgemachten Burgern durchaus zu kulinarischen Highlights abseits des Fastfood-Mainstreams führen kann.

Recht selten zu finden ist das Lammfaschierte, dem – meist zu unrecht – gerne nachgesagt wird, dass es für unsere Gaumen etwas zu streng riecht und schmeckt. Allein die Tatsache, dass einschlägige Gerichte vor allem aus der ostmitteleuropäischen Ecke stammen, reicht oft aus, dieses Vorurteil zu schüren. Fakt ist, dass Lammfaschiertes bei richtiger Behandlung – und davon ist in unseren Breitengraden einfach einmal auszugehen – eine sehr interessante Alternative zu den bisher erwähnten Faschierten-Varianten darstellt. Mit



maximal 25 Prozent Fettanteil liegt Lammfaschiertes diesbezüglich in der Regel zwischen dem Schwein und dem Rind, bietet aber aufgrund seines feinen, aber typischen Eigengeschmacks die Möglichkeiten mit spezifischen Gewürzen und Kräutern eine kulinarische Koexistenz einzugehen, die man unzweifelhaft als lukullischen Höhepunkt bezeichnen kann.

Womöglich noch rarer als fertiges Lammfaschiertes ist jenes vom Kalb. Dabei gibt es neben dem (nicht wirklich Grill-kompatiblen) „Butterschnitzel“ eine ganze Reihe von Möglichkeiten für Edel-Versionen zum Thema. Ein Rezept für italophiles Fingerfood aus Kalbfaschiertem finden Sie gleich nebenan.

Faschieren geht über studieren. Da die Verfügbarkeit der gewünschten Sorten und Qualitäten nicht immer gewährleistet ist, und manchmal auch das Vertrauen in das vorhandene Angebot ein geringes, ist der Eigenbau für Gourmets eine echte Option.



Tatsächlich ist es weder mit dem altbewährten, massiven, handgekurbelten Fleischwolf, noch mit einer aufsteckbaren Faschiereinrichtung einer modernen Universal-Küchenmaschine eine Hexerei, sich sein Faschiertes selbst zu fabrizieren. Und man hat so darüber hinaus den Riesenvorteil, nicht nur die Zusammensetzung, sondern auch die Feinheit des Faschierten selbst zu bestimmen und zu variieren. Ganz wichtig ist jedoch in jedem Fall, dass man einige kleine, aber wichtige Details beachtet: Schneiden Sie das zu faschierende Fleisch in eher große Stücke; Achten Sie darauf, dass diese Fleischstücke gut durchgekühlt sind. Damit die Struktur des Faschierten gleichmäßig wird, sollten Sie das Fleisch ein zweites Mal durch den Fleischwolf schicken.

Aus der Praxis. Gusto und Ohrfeigen sind verschieden und am Grill ist ohnehin kulinarische Vielfalt gefragt. Daher erachten wir es als müßig, rezeptuell doktrinische Wege zu weisen, sondern möchten einzig und allein bereits bestens im Selbsttest Bewährtes weitergeben. Gehen Sie also einmal ruhigen Gewissens davon aus, dass jedes auf diesen Seiten zu findende Rezept mit jedweder Fleischsorte nachgrillbar ist. Das geht selbstverständlich auch so weit, dass man – allen Puristen zum Trotz – reines Rindsfaschiertes sehr wohl kräftig durchwürzen darf. Oder aber im Gegenteil Lammfaschiertes auch einmal klar und ursprünglich lassen kann.

Für alle, die beim Burger-, Cevapcici- oder was immer -machen Probleme mit der Konsistenz haben, weil beim Grillen die Fleischlaberln immer bersten oder das Faschierte ständig von den Spießchen fällt, haben wir einige Tipps auf Lager:
So kann man ein Zerfallen der geformten Faschierten-Masse relativ leicht vermeiden, indem man so wie die professionellen Wursterzeuger bei der Produktion Ihres Brät agiert: Geben Sie einfach etwas zerstoßenes Eis zum Faschierten und vermischen Sie dieses kräftig mit den anderen Ingredienzen wie Gewürze, Salz, Kräuter und Semmelbröseln bis die Masse gebunden hat. Aber übertreiben Sie es nicht, sonst produzieren Sie Gummi-Ähnliches.

Eine andere Möglichkeit, wenn das Faschierte partout nicht am Holzspieß bleiben will, ist noch das eine oder andere Ei bzw. Eiklar als Klebstoff dazuzufügen. Und bitte tauchen Sie den Holzspieß vorher nicht in Öl, sondern in eiskaltes Wasser.

Das nächste Problem taucht auf, wenn Sie Faschiertes auf den heißen Rost legen – es klebt! Und zwar vielleicht auch dann, wenn Sie den Rost gründlich gereinigt und eingeölt haben. Daher sollten Sie etwa Kebab (Spieße mit Faschiertem) nicht direkt auf den Rost legen, sondern auf einen Abstandhalter. Oder aber Sie legen die Enden der Spieße jeweils auf einen mit Folie

POUJARSKI MIT KRÄUTERRAHMSAUCE

Zubereitungszeit: 25 Minuten
4 Portionen

Zutaten: 50 dag gemischtes Faschiertes, gehackte Petersilie, 10 dag Weißbrot, $^1/_8$ l Sauerrahm, 1 kleine Zwiebel, 2 Eigelb, weißer Pfeffer, Salz, Rosmarin fein gehackt, 20 dag Camembert

Sauce: $^1/_8$ l Sauerrahm, 1 Becher Crème Fraîche, 1 TL Schnittlauch gehackt, 1 TL Petersilie gehackt, 1 EL Kresse, Saft von $^1/_2$ Zitrone, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Das Faschierte wird mit dem Weißbrot ohne Rinde, das in Rahm eingeweicht und (wichtig!) im Unterschied zu anderen Rezepten hier nicht oder nur wenig ausgedrückt wird, sowie mit dem Eigelb, Salz, weißem Pfeffer und ein wenig Rosmarin gut vermischt. Kleine Kugeln formen, in deren Mitte ein Stückchen Camembert (oder ein anderer herzhafter Weichkäse fortgeschrittener Reifestufe) eindrücken. Dabei darauf achten, dass der Käse rundherum von Fleisch eingeschlossen ist.
Die Fleischkugeln werden dann vorsichtig etwas flach gedrückt und am Grill erst direkt beidseitig angebraten, dann indirekt durchgegart.
Kräuter fein hacken, alle Zutaten für die Sauce vermischen und abschmecken.

Beilagenempfehlung: Broccoli









umwickelten Ziegelstein, um so die Distanz zum Rost zu wahren.
Weniger Zerfallstendenzen zeigen Burger und Laibchen, obwohl auch hier die Zubereitung auf einer gusseisernen Grillplatte eindeutig häufiger zu beobachten ist.

Kulinarisches. Zum Thema Hamburger ist noch zu sagen, dass diese eigentlich genauso wenig durchgebraten gehören wie Steaks. Probieren Sie einmal einen Hamburger „rare" oder „medium" und Sie werden den üblichen Junk vergessen. Wenn Sie es aber einfach lieber durch mögen, gibt es noch eine Methode, den Hamburger wirklich saftig zu machen: Stecken Sie bei der Vorbereitung einfach ein Stückchen Butter in die Mitte des Burgers.

Wenn Sie Cevapcici mögen, dann versuchen Sie neben der eher üblichen rustikalen Version vielleicht auch einmal eine feinere. Hierzu würzen Sie das Faschierte einfach mit Salz und Pfeffer, fügen dem Ganzen nicht zu knapp kleinstwürfelig geschnittenen (nicht gepressten!) Knoblauch hinzu sowie eiskaltes Mineralwasser. Dann kneten Sie das ganze so lange durch, bis eine feine, aber feste Masse entstanden ist und stellen diese einige Stunden in den Kühlschrank. Erst kurz vor dem Grillen Cevapcici formen und nicht zu heiß durchbraten.

Mögen Sie es gern urig und besonders herzhaft, versuchen Sie es doch einmal mit folgender Version einfacher gegrillter Laibchen: Reines Lammfaschiertes wird mit klein gewürfelter Zwiebel, reichlich – ebenfalls klein gewürfelt – Knoblauch (als besonders geeignet hat sich chinesischer Knoblauch erwiesen), Eiern, gehackter Petersilie und in Milch (!) eingelegten und ausgedrückten Semmeln vermischt und gut durchgeknetet. Mit Salz, Pfeffer und etwas Wasabi und Sojasauce abschmecken und in den Kühlschrank stellen. Nach rund einer Stunde Laibchen formen (Zusatztipp: Hände mit lauwarmem Wasser benetzen) und auf den Grill damit.

Sie können beim Faschierten Ihrer Phantasie jedenfalls ruhig freien Lauf lassen und es in Richtung griechisch (mit Schafskäse und frischem Basilikum), türkisch (mit Leber und viel frischem Salbei) oder asiatisch (mit einem Shrimp inmitten und frischem Ingwer) variieren, Sie können aber auch die Schweizer Version versuchen, indem Sie inmitten eines gut abgeschmeckten Fleischbällchens ein kräftiges Stück Le Gruyère oder Emmentaler platzieren.

ANTIPASTI DI VITELLO

Zutaten für 12 Snacks:

12 kleinere Blatt Rohschinken – nicht zu fein geschnitten, 12 frische Salbeiblätter, 150g feinst faschiertes Kalbfleisch (oder auch Putenfleisch) , Butter, 2 in Olivenöl geröstete Knoblauchzehen gepresst, entkernte Oliven mit Zitronen- oder Anchovisfülle, Salz, Weißer Pfeffer frisch gemahlen.

Das fein faschierte Fleisch (Man kann es auch einfach mit einem guten Küchenmesser fein wiegen) wird mit dem Knoblauch, einer Prise Pfeffer und sehr wenig Salz vermischt. Das ist deswegen wichtig, da auch der Rohschinken viel Salz in die Happen transportiert. Dann wird diese Farce mit einem Nuss-grossen Stück kalter Butter verknetet und im Kühlschrank kalt gestellt.
Auf ein Rohschinkenblatt wird nun zuerst mittig das Salbeiblatt platziert, darauf ein Löffel der Farce gegeben und das ganze zu einem kleinen Paket zusammengeschlagen. Danach etwas flachdrücken, aufspießen (am besten eignen sich flache Bambusspieße) und bei verhaltener Hitze nicht zu dunkel grillen. Erst danach wird eine kalte Olive als Geschmacksabrundung auf den Spieß dazugesteckt.



Oft muss es schnell gehen, oder fällt die Entscheidung fürs Grillen ganz spontan. Da bleibt wenig bis gar keine Zeit um die Dinge so vorzubereiten, wie man sie eigentlich haben will. Gut, dass es Produkte gibt, die uns das bereits abgenommen haben.

Text: Willy Zwerger

Fix und fertig

Schönwetter ist angesagt, es verspricht ein lauer Abend zu werden. Ein, zwei Telefonate, dem Grillfest heute Abend steht nichts mehr im Wege. Doch, Spontanurlaub spielt es nicht, früher weggehen auch nicht, also bleibt nur beim Nachhausefahren schnell noch etwas Gutes zum Grillen einzukaufen. Genau diese Bredouille haben sowohl Handel als auch Industrie erkannt und setzen daher seit geraumer Zeit – allerdings heuer stärker denn je – auf die nicht nur beim



Grillen immer beliebter werdende Convenience-Schiene. Fixfertig marinierte und durchwegs brauchbar abgeschmeckte Fleischteile matchen sich in den Bedientheken und Frische-Abteilungen der Supermärkte um die Gunst des sich stets in Eile befindlichen Konsumenten.
Während papriziertes und eventuell noch mit Knoblauchgranulat angereichertes Cevapcici- oder Fleischlaibchen-artiges Grillgut bereits seit Jahren unterschiedlich große Styropor- und andere Tassen füllt, weitete sich das conveniente Grillportfolio der Fleischtheken in letzter Zeit sukzessive aus und kann heuer bereits mit einem Level an Raffinesse aufwarten, das durchaus mit dem von ambitionierten Hobbygrillern mithalten kann.

Portfolio. Marinierte Steaks, Bauchfleischstreifen, Hühnerflügerl und Spareribs kennen wir schon, die sind allesamt – je nach Anbieter – definitiv o.k. bis sehr gut und direkt aus der Packung auf den Griller zu geben. In der Regel empfiehlt es sich aber, die überschüssige Marinade davor gut abzutupfen. Denn diese Würzungen sind sonst intensiver als notwendig. Bei dem einen oder anderen Produkt empfiehlt es sich außerdem kurz zu überlegen, ob direktes (z. B. bei Koteletts) oder indirektes (z. B. bei Spareribs) Grillen zu präferieren ist und ob man es direkt auf den heißen Rost legt oder eine Alutasse dazwischen fügt.
Was heuer auffällt, ist die erweiterte Auswahl an fertigen Produkten. Da



wären zum Beispiel die vielerorts anzutreffenden „Grillfackeln" – würzig marinierte Schweinebauchstreifen um einen Holzspieß gewickelt, sehr schmackhaft und blitzschnell fertig. Dann gibt es „Döner-Spieße", faschiertes Rindfleisch mit durchaus gelungener Gewürzmischung, im patentierten Spezialverfahren um einen Bambusspieß gedreht. Beide Produkte sind optimal geeignet als Einstieg in eine Grillsession, für den ersten Hunger und auch bei Kindern bereits sehr beliebt und gefragt.
Dann gibt es noch die von der kulinarischen Offenbarung her ziemlich gelungenen „Grillzöpfe", die zwar hervorragend mariniert sind und somit wirklich gut schmecken, aber leider die Tendenz haben, bei unachtsamer Handhabung während des Grillens die attraktive Zopfform zu verlieren. Die sogenannten „Schlemmertaschen" – Schweinskarree, fixfertig mariniert, mit vier verschiedenen Füllungen (Cremegemüse, Tsatsiki, Pilze und Zwiebel-Kräuter-Knoblauch) und mit einem Bambusspieß verschlossen – sind ziemlich geschmacksintensiv gewürzt und stoßen damit entweder auf Ablehnung oder helle Begeisterung.



Würstel mon amour.

Kulinarische Erfolgsgaranten beim Grillen und auch bestens als Einstiegsdroge geeignet sind Würstel aller Art. Auch auf diesem Sektor gibt es Altbewährtes wie klassische Bratwürstel, solche aus Nürnberg, aus Debrezin, aus Frankfurt und aus Bern in etlichen Variationen, sowie durchaus neue Geschmäcker wie Griechische Bratwürstel, Currybratwürstel und solche mit den unterschiedlichsten Gewürznoten in allen nur erdenklichen Schärfevarianten. Ebenfalls auffallend: der Trend zu fettärmeren, jedoch in keiner Weise geschmacklosen Produkten.

Und: Eigentlich nicht für den Endverbraucher, sondern für den ebenfalls oft zeitlosen oder bequemen Gastwirt gedacht, findet man in den diversen C+C-Märkten eine Fülle von Grillmix-Varianten, in denen Bauchfleischscheiben, Kotelett, Schopfsteak, Ripperl, Rinderhüftsteaks, Hamburger, Putensteak etc., jeweils zu drei Sorten verpackt, variieren. Diese gastronomischen Einheiten eignen sich natürlich auch bestens für den demnächst angesagten Familienbesuch.

Von Bruschette & Topinky



Hunger, Ungeduld und quengelnde Kinder. Das sind die üblichen Gründe, um das Fleisch zu früh auf den Rost zu legen, zu schnell zu braten und verlässlich zu ruinieren.
Daher empfiehlt sich für den gewieften Grilleur so gut wie immer, Gäste und Nachwuchs durch einen „Starter" ruhigzustellen, der den schlimmsten Hungerattacken den Zahn zieht und im Idealfall sogar bereits den ersten kulinarischen Höhepunkt des Grillfestes darstellt.
Derlei sättigende Aha-Effekte lassen sich unschwer mit gegrillten Brot-Varianten realisieren, die lediglich etwas Know-how und brauchbare Lebensmittelhändler in Ihrer Nähe erfordern. Denn das Um und Auf dieser Brotzeiten sind qualitativ hochwertige Rohstoffe.

Watchlist. Vor allem gilt das natürlich für das Brot selbst. Um ein optimales „Bruschetta" hinzukriegen, sollten Sie zumindest so etwas wie „Toskanabrot" oder „Französisches Landbrot" bei Ihrem Bäcker bekommen. Ideal ist natürlich ein Brot aus Hartweizen-Natursauerteig, das durch den Steinofen eine eher dicke und dunkle Kruste erhält. Das Innere ist typischerweise besonders großporig und flaumig.
Im Notfall gehen natürlich auch die omnipräsenten Sandwichwecken und „Zeppeline" durch, besser eignen sich aber noch „Vorschussbrote" und „Baguettes" der gehobenen Kategorie. Und sogar dunkle Brote sind einen Versuch wert – für das böhmische „Topinka" sogar Pflicht.
Wichtigste Gemüsesorten für den Belag sind Paradeiser und Knoblauch. Bei Zweiterem kann man wenig falsch machen, aber zwischen Banal-Tomaten und edlen Paradeisern stehen Welten. Qualitativ wie preislich. Gottlob ist die Strauchtomate inzwischen auch in den Supermärkten längst heimisch geworden und manchmal lassen sich sogar schon jene grün geflammten und tief gekerbten Fleischtomaten in den Gemüseregalen blicken, die wir bei unseren Italien-Ausflügen kennen- und schätzen gelernt haben. Die normale „runde" Tomate jedoch eignet sich nur selten als aromatischer Brotbelag, dafür aber die süßlichen Cocktail-Paradeiser.

Fettes Brot. Ein weiterer Hauptdarsteller bei diesem Thema ist Olivenöl. „Kalt gepresst" und „erste Pressung" verstehen sich von selbst, bei den homöopathischen Mengen, die für diesen Zweck erforderlich sind, sollte weniger der Preis, als der Geschmack ausschlaggebend sein.



Manche mögen die goldene Milde der ligurischen Öle aus vollreifen Oliven, viele ziehen hier aber grasige, grüne Öle aus relativ jungen Früchten vor, die ein sehr intensives Aroma bringen. Störend ist am Brot aber oft die Bitternote, die auch viele gute Olivenöle im Abgang



Brot am Grill

Jenseits der allgegenwärtigen Baguettes mit üppiger Kräuterbutter-Fülle könnte man mit diesem Thema eigentlich ganze Kochbücher füllen.

Text: Michael Schubert

haben. Eine Hilfe bietet Ihnen hier unser Test leistbarer Olivenöle, für den wir durch die Filialen österreichischer Lebensmittelketten gestreift sind (siehe Kasten auf dieser Seite).

Für Puristen. So einfach wie genial ist jene Methode, mit der Spanier gerne ihr tägliches Brot genießen: Dicke Weißbrotscheiben werden auf beiden Seiten schön markiert gegrillt. Dann wird die nunmehr knusprige Scheibe erst leicht mit einer Knoblauchzehe abgerieben, um danach eine saftige Abreibung mit der Hälfte eines fruchtigen Paradeisers zu bekommen. Ein paar Tropfen Olivenöl, eine Prise Salz – und fertig. In Böhmen wird mit Schwarzbrot noch schlichter agiert. Hier erhält das gegrillte bzw. getoastete Schwarzbrot lediglich den Abrieb der Knoblauchzehe.
Auf der Basis gerösteten Brotes lassen sich aber auch opulentere kleine Gerichte fabrizieren. Drei der besten Rezepte haben wir für Sie ausprobiert.

OLIVENÖLE FÜR JEDEN TAG



Während bei manch anderen Warengruppen die Auswahl im Supermarkt immer spartanischer wird, kann man sich über derlei bei Olivenöl nicht beklagen. Selbst kleinflächige Nahversorger offerieren gleich mehrere Marken auf einmal, in Verbrauchermärkten ist das Angebot im Olio-Regal sogar satt zweistellig. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Kandidaten sind für den Konsumenten nicht wirklich auszumachen, selbst das Preisniveau der Öle ist – zumindest auf den Grundpreis gerechnet – zumeist recht ähnlich.
Wir wollten diese Qual der Wahl ein wenig lindern und haben daher bei den gängigsten Österreichischen Händlern Olivenöle eingekauft, um sie pur und – passend zu unserem Bruschetta-Thema – mit Brot zu verkosten. Verkniffen haben wir uns die ganz billigen Einstiegsofferte und die Oberliga, wir bedienten uns hauptsächlich beim Löwenanteil des Sortiments mit einem Literpreis zwischen ca. € 9,– bis € 16,–, von einigen teureren Produkten abgesehen, die jedoch nur als Referenz herhalten mussten.

Die Herkünfte dieser Öle waren griechisch, spanisch und italienisch – wobei uns die Italiener oft ein wenig spanisch vorkamen. Und tatsächlich war feststellbar, dass Öle mit italienischem Absender meist erst in höheren Preiskategorien ihrem Ruf gerecht werden. Von Ausnahmen abgesehen, denn das ligurische „Piccardo Savore" (€ 7,99 für 500 ml) war eines der besten Produkte im Test. Fruchtig, mild und delikat. Und auch jenes von „Conte de Cesare" (€ 3,99 für 250 ml) war schwer in Ordnung.
Das beste Preis-Leistungsverhältnis hatten für uns aber die Griechen und unter jenen wiederum die Bio-Produkte. Sowohl Billas „Ja! Natürlich fruchtig" (€ 7,99 für 750 ml), als auch das „Natur pur" von Spar (€ 6,49 für 500 ml) und das „Kloster Toplou" von Hofer (€ 6,99 für 750 ml) werden in Südgriechenland aus den kleinfruchtigen Koroneiki-Oliven gepresst und bestachen durch ihre fruchtige, reintönig-intensive und säurearme Qualität.
Unser ursprünglicher Verdacht, es hier mit unterschiedlichen Eigenmarken-Abfüllungen eines identen Produktes zu tun zu haben, schwand bei der Verkostung. Auch wenn die Typizität doch ähnlich ist, hatten alle drei Bio-Griechen doch eine etwas unterschiedliche Charakteristik. Am Brot machten jedoch alle genannten Öle eine sehr gute Figur und sind daher unsere Empfehlung für Bruschette und Crostinis.

Übrigens: Lassen Sie sich nicht einreden, dass Olivenöl „extra vergine" nicht zum Braten geeignet sei. Im Gegensatz zu vielen anderen kaltgepressten Pflanzenölen verträgt Olivenöl recht hohe Temperaturen und hat seinen Rauchpunkt (ab da wird's ungesund) bei etwa 180 Grad Celsius. Lediglich die grasigen, naturtrüben Sorten, die auf Salaten und Käse ein so intensives Fruchtaroma entwickeln, beginnen oft bereits bei rund 160 Grad zu qualmen.
Aber diese Produkte sind eigentlich auch zu schade für die Pfanne.



BLUTWURST-BRUSCHETTA



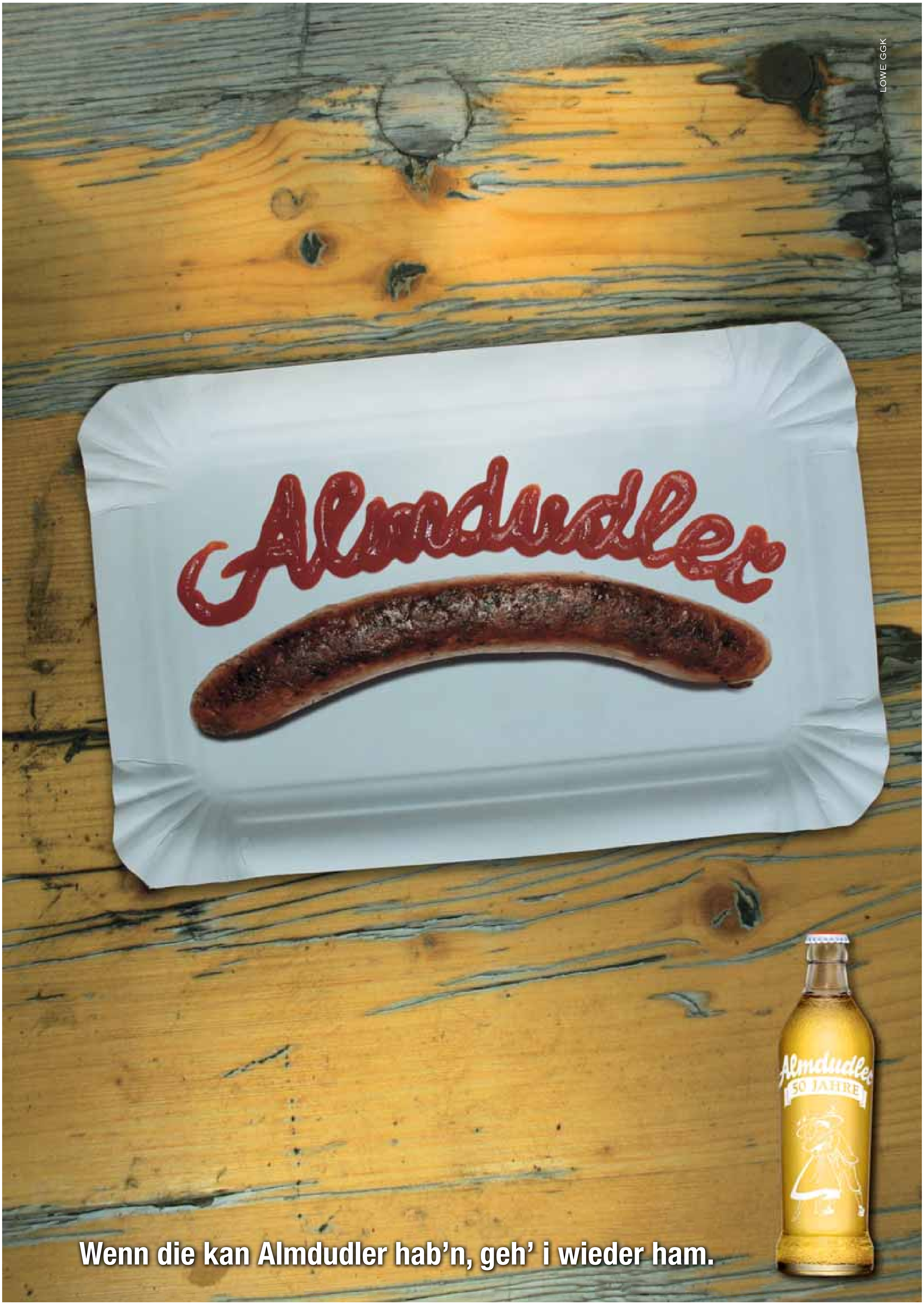
Für dieses Rezept brauchen Sie eine wirklich gute Blutwurst. Und einen wirklich guten, süßsäuerlich würzigen Apfel. Also etwas in der Art wie „Cox Orange“ oder „Rubinette“.
Schneiden Sie den Apfel quer in dünne Scheiben, stechen Sie das Kerngehäuse (bei Bedarf) aus und reiben Sie die Schnittfläche mit Zitronensaft ein. Diese Apfelscheiben kommen auf eine solide, nur leicht vorgeröstete Weißbrotschnitte, auf die Sie etwas Olivenöl geträufelt haben. Über den Apfel gießen sie ein wenig Balsamico traditionale (ein teurer Spaß) oder sinnvollerweise „Il Ridotto“ – eine dickflüssige Reduktion aus einfachem Balsamico und Traubenmost. Darauf ruhen sanft ein paar dicke, geschälte Scheiben der Blutwurst. Nun wird die Bruschetta indirekt unter dem geschlossenen Deckel gegrillt, bis Brot und Blutwurst Farbe genommen haben. Dann etwas gehackten Ruccola und frisch geriebenen Kren darauf streuen und servieren. Ein Gedicht!
Sollten Sie noch keinen Griller mit Deckel Ihr Eigen nennen, empfiehlt sich hier folgende Vorgangsweise: Neben dem Brot werden auch die Apfelscheiben leicht gegrillt, die Blutwurstmasse hacken Sie fein und lassen Sie in einer Aluschale heiß werden und Farbe nehmen. Dann montieren Sie die Bruschetta wie weiter oben beschrieben.

Salami-Bruschetta. Dafür sollten Sie möglichst weiche Salami oder Cervelat nehmen, die Sie fein hacken. Aus in kleine Würfel geschnittenen Paradeisern, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gehacktem Ruccola rühren Sie vorsichtig eine „Concassé“.
Auf das geröstete Weißbrot kommt erst ein wenig Olivenöl, dann ein Sockel aus der Tomaten-Concassé (nehmen Sie ruhig auch einen Löffel vom ausgetretenen Saft), darauf eine Haube aus der gehackten Salami. Und nun wandert die Bruschetta entweder gleich in den Mund, oder aber besser noch einmal bei geschlossenem Deckel auf den Griller. Jedoch nicht direkt über der Glut und nur so lange, bis die Salami gerade beginnt, etwas Farbe zu nehmen. Der Rohwurstcharakter und die Frische des Gemüses sollen erhalten bleiben.

FILET-HAPPEN

Für diesen feinen Snack schneiden Sie ein Schweinsfilet in fingerdicke, sowie ein Baguette in daumendicke Scheiben. Beides sollte annähernd den gleichen Durchmesser haben – was in der Regel auch der Fall ist. Nun grillen Sie die gesalzenen und gepfefferten Filetscheiben vorsichtig „medium“ und stellen sie anschließend warm. Die kleinen Weißbrotscheiben werden auf einer Seite mit etwas Kräuterbutter bestrichen und auch auf dieser Seite geröstet. Auf diese kommt anschließend ein Salatblatt, eine Tomatenscheiben, ein paar mit dem Sparschäler gehobelte Parmesanflocken, die Filetscheibe, etwas frischer Rosmarin und als Topping eine Olive, ein Brokkoliröschen oder eine Cocktailtomate.
Damit das dekorativ-delikate Türmchen auch hält und unfallfrei zu verspeisen ist, empfiehlt sich als Bewehrung von oben ein Holzspießchen durch alle Geschosse zu stecken.




LOWE GGK
Almdudler
Wenn die kan Almdudler hab'n, geh' i wieder ham.
Almdudler
50 JAHRE

So wertvoll wie ...



... ein kleines Steak ist eigentlich nur ein Steak. Fleisch ist für Kinder noch wichtiger als für Erwachsene - speziell in einer so gesunden Zubereitung wie vom Grill.

Denn viele wichtige Nährstoffe – allen voran das fürs Wachstum wesentliche Eiweiß alias Protein – finden sich in idealer Form und Verwertbarkeit so nur in Fleisch.
Und fest steht, dass Kinder mehr Eiweiß brauchen als Erwachsene – nämlich mindestens 1g pro kg Körpergewicht, während Erwachsene mit 0,8g auskommen. Wobei dies Durchschnittszahlen sind. Bei Buben ist der Bedarf höher als bei Mädchen, bei sportlichen Typen höher als bei Stubenhockern, etc.
Aber nicht nur im Mengenbedarf, auch in der Verteilung der benötigten „Eiweiß-Sorte" unterscheidet sich Groß und Klein. Kinder haben nämlich einen erhöhten Bedarf an tierischen Eiweißen – die Hälfte der aufgenommenen Proteine sollten tierischen Ursprungs sein. Selbst wenn Erwachsene für sich entscheiden, den empfohlenen Anteil an tierischen Eiweißen (ein Drittel) nicht zu sich zu nehmen – es ist unverantwortlich Kindern auch diesen wichtigen Nährstoff vorzuenthalten, der sie in ihrem Wachstum unterstützt. Unter anderem bei der Bildung und Erneuerung der Zellen von Muskeln, Organen und Bindegeweben – also beim Groß- und Starkwerden hilft.

Autor: Dr. Erika Diallo-Ginstl
Ernährungswissenschafterin

Fleisch macht klug. Aber auch schlechte Leistungen und in der Folge schlechte Noten in der Schule sind eine mögliche Folge von Eiweißmangel. Bekommen Kinder nämlich weniger Eiweiß als ihr Körper braucht, kann es zu einer Hemmung des Wachstums und der geistigen Entwicklung kommen. Die Leistungsfähigkeit der Kleinen ist damit eingeschränkt und auch das Immunsystem arbeitet nicht mehr im Vollbetrieb. Eine ausreichende Versorgung mit Eiweiß ist für Kinder also essenziell.
Ein Mangel über längere Zeit kann sogar zum Abbau von Muskelmasse und zu Muskelschwäche sowie zu einer verstärkten Immunschwäche führen.



Ein starker Protein-Mangel, der in der Wachstumsphase sogar zur Krankheit „Kwashiorkor" führen kann, ist zwar fast nur mehr in der Dritten Welt zu beobachten – die Bilder von Kindern mit Wasserbäuchen, die auf diese Erkrankung zurückzuführen sind, dienen hierzulande als drastische Ermahnung, den Kindern all das zu geben, was sie für ihre körperliche und geistige Entwicklung brauchen.

Fleisch macht schlank. Einer neuen Studie zufolge gilt proteinreiche Kost auch bei Gewichtsreduktion übergewichtiger Kinder als die bessere Wahl. Eine Hypothese besagt, dass ein Anstieg der Aminosäurekonzentration im Serum mit einer Reduktion des Appetits einhergeht.
Fakt ist jedenfalls, dass im Rahmen dieser Studie belegt wurde, dass eine überdurchschnittlich proteinhaltige Mahlzeit (65 Gramm / 43% Eiweiß) die spätere Energieaufnahme um 12% reduzierte.

Dabei gilt: Eiweiße aus tierischen Produkten, wie Milch, Ei, Fleisch und





Fisch sind den Eiweißen des Menschen weit ähnlicher als pflanzliche Proteine und können vom Körper daher besser aufgenommen werden. In der Fachsprache heißt das, sie haben eine höhere „biologische Wertigkeit" als pflanzliche Proteine. Ähnliches gilt für das Spurenelement Eisen, das Kinder ebenfalls für das Wachstum und ein gut funktionierendes Gehirn benötigen.

Fazit. Eine vegane Ernährung ist für Kinder keinesfalls geeignet - nicht nur weil eine optimale Eiweiß- und Eisen-Aufnahme dadurch nicht mehr gewährleistet ist. Zusätzlich kann es zu einer Unterversorgung an Kalzium, Eisen, Zink, Vitamin D und B_{12} kommen - und in weiterer Folge zu diversen Erkrankungen. Eine lakto-ovo-vegetarische Ernährung, die Milch und Ei beinhaltet, gilt zwar als ausreichend, ist aber vor allem für Kinder nicht wirklich optimal. Kleinkinder sollten im Idealfall besonders des Eisens wegen sogar täglich Fleisch zu sich nehmen.

Am empfehlenswertesten ist es, mageres, am Grill zubereitetes, Fleisch mit Getreide, Erdäpfeln oder Hülsenfrüchten zu kombinieren. Diese Verbindung macht die Proteine besonders stark - die biologische Wertigkeit des Eiweißes wird damit noch wesentlich erhöht.

Wer es ganz richtig im Sinne seiner Kinder machen will, greift zu Bio-Fleisch, bzw. Fleisch aus extensiver Haltung. Denn das Fleisch von „glücklichen Rindern", die im Sommer auf der Weide grasen dürfen, weist eine dreifach höhere Anreicherung an Omega-3-Fettsäuren auf als Rinder aus Stallhaltung, wie die EU-Studie „Healthy Beef" ergab. Diese speziellen Fettsäuren wirken sich in mehrfacher Hinsicht positiv auf den Körper aus – unter anderem auch auf die Knochendichte. Aber nicht nur gutes Fleisch, sondern auch eine schonende und fettarme Zubereitung sind die Voraussetzungen für eine gesunde Ernährung. Da beim Grillen keine bis wenig Fettzugabe notwendig ist, schmeckt's frisch vom Grill also nicht nur super – es bringt auch ein zusätzliches Plus für die Gesundheit.

GAUMEN UND ZUNGE

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden – besonders groß ist der Unterschied zwischen Jung und Alt. Für ein Kindergartenkind schmeckt das Grillwürstchen beispielsweise fünfmal so intensiv wie für seine Großeltern. Ausschlaggebend dafür ist die Anzahl der auf Zunge und Gaumen liegenden Geschmacksknospen, von denen jeder Mensch zu Beginn seines Lebens etwa 10.000 Stück besitzt, wobei wiederum jede einzelne Knospe zusätzlich über etwa 60 bis 100 Sinneszellen verfügt. Die Geschmacksknospen reduzieren sich im Laufe des Lebens bis auf ein Fünftel.



Die einzelnen „Schmeckzellen" haben glücklicherweise eine Halbwertszeit von etwa zehn Tagen. Dies ermöglicht Verhaltensänderungen. Sollte sich Ihr Kind schon allzu sehr an Ketchup und ähnlich intensive Aromahobel gewöhnt haben, besteht trotzdem Hoffnung. Schon nach wenigen Wochen mit nur „leise" veränderten Tönen im Geschmackskonzert kehrt die ursprüngliche Sensibilität wieder zurück.



1. Preis

1 Weber Genesis E-310 Wert von € 899,–

Der Hauptpreis – ein Gasgriller der „E-Klasse" aus dem Hause Weber ging an Marianne Wittmann aus dem niederösterreichischen Enzersfeld. Die junge Lehrerin und frischgebackene Mutter hübscher Zwillinge ist ein AMA-GrillClub Mitglied der ersten Stunde und grillt so begeistert wie regelmäßig. Von Kindesbeinen an, mit Unterstützung von Produkten aus dem elterlichen „Nah & Frisch"-Geschäft – und bisher ausschließlich mit Holzkohle.
Doch schon bei der ersten Inbetriebnahme des Gas-befeuerten „Genesis E 310" wurde klar, dass dies der Beginn einer wunderbaren Freundschaft sein dürfte. Denn neben den Möglichkeiten der Temperatursteuerung überzeugte Marianne Wittmann vor allem auch die einfache Reinigung des Rostes per „Pyrolyse" und Drahtbürste. Dritter in diesem Bund ist sicher Karl Katoch, Lebenspartner und vielbeschäftigter Event-Manager, der Gegrilltes liebt, jedoch selten Zeit und Nerven findet, den Kohlegrill nach den Regeln der Kunst vorzuglühen. Mit dem neuen Gerät im Garten dürfte die Grill-Frequenz im Hause Wittmann-Katoch jedenfalls deutlich steigen.







Den 2. Preis
– einen Outdoorchef Ascona 570 MX im Wert von € 499,– – gewinnt
Erika Török, 7071 Rust



Den 3.–5. Preis – je ein Weber One Touch Silver Franz Klammer Edition im Wert von € 199,– – gewinnen
Irene Al-Nakeeb, 3040 Neulengbach; Julius Daniel, 1100 Wien und Karl-Heinz Langer, 6842 Koblach



Den 6. Preis
– einen Outdoorchef City Grill Tripod 420 im Wert von € 149,– – gewinnt
Peter Kroneis, 8630 Mariazell



Den 7. Preis
– einen Cobb Premier im Wert von € 135,– – gewinnt
Arno Schrittwieser, 1080 Wien



Den 8.–12. Preis
– je ein Audio-Digital Thermometer im Wert von € 67,– – gewinnen
Elisabeth Bauer, 4652 Steinerkirchen; Dora Moherndl, 5584 Zederhans; Karin Nowacek, 3400 Klosterneuburg; Walter Scherzer, 9560 Feldkirchen und Helmut Wasser, 1180 Wien



Den 13.–17. Preis
– je eine Weber Style Sauciere mit Pinsel im Wert von € 27,– – gewinnen Georg Guggenberger, 1110 Wien; Monika Kadlec, 3420 Kritzendorf; Ingrid Leitgeweger, 4172 St. Johann/Wbg.; Walter Leitner, 9064 Magdalensberg und Manuela Schreiben, 2261 Angern/March

Den 18.–50. Preis – je ein sechsteiliges Kotanyi Grillgewürz-Set im Wert von € 67,– – gewinnen
Lothar Beck, Ingrid Bukovec, Walter Dorn, Wolfgang Ebner, Karl Endl, Christine Fiedler, Birgit Frühstück, Johannes Großschädl, Christian Harrer, Auguste Hinterhölzl, Ernestine Hladky, Josef Hörmann, Rudolf Hutter, Karl Kropfreiter, Robert Lang, Hans Lindinger, Hans Georg Nenning, Othmar Nigsch, Kurt Parzer, Manuela Plantau, Karl Polstermüller, Silke Reichhold, Hermine Scheer, Maria Schmid, Josef Schmutz, Manuela Schoeller, Ingrid Schütter, Franz Sevcik, Josef Speckner, Daniela Steinbauer, Alexander Tobler, Gerald Truckendanner und Gerhard Wessely



So grillt Österreich

Was bevorzugt am Grill zubereitet wird, wie oft, und wer dabei das Sagen hat, erhebt die Marktforschung der AMA Marketing GmbH in regelmäßigen Abständen. Eindeutiger Trend: Würstel und vorbereitetes Fleisch erfreuen sich immer größerer Beliebtheit.

Die Zahlen der „RollAMA" belegen einmal mehr, dass Grillen eine der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Österreicher ist: Rund 70% der Menschen in unserem Land treibt es, sobald es das Wetter erlaubt, regelmäßig ins Freie um den Herd gegen den Grill zu tauschen. Rund ein Drittel der grillenden Bevölkerung dreimal pro Monat und öfters. Besonders fleißig sind übrigens die Ost-Österreicher sowie Familien an sich. So zeigt sich, dass die Häufigkeit des Grillens mit der Anzahl der Menschen im gemeinsamen Haushalt steigt.



Die Favoriten. Stammgast am Rost und damit beliebtestes Grillgut des Landes sind Würstel. Ganze 70% der Bevölkerung bereiten regelmäßig Berner, Bratwürstel und Co. zu. Ebenfalls ein klassischer Dauerbrenner beim Outdoor-Cooking ist natürlich das Schweinskotelett in all seinen Varianten – bei 69% der Österreicher darf es nicht fehlen. An dritter Stelle der Beliebtheitsskala findet sich frisches Gemüse in allen Facetten: 49% grillen häufig auch Vegetarisches mit. Und bei 47% der Befragten kommt auch noch die Hendlbrust häufig auf den Grill. Etwas zurückhaltender ist der Österreicher bei kostenintensiveren Gütern: Lammfleisch, Rindslungenbraten und Fisch scheinen speziellen Anlässen vorbehalten zu sein. Das „Körberl" mit frischem Brot und Gebäck ist nach wie vor wichtigster Begleiter und steht bei 93% so gut wie immer auf dem Tisch.

Ausgelagert. Sobald die Saison anbricht, offeriert der Handel ein breites Angebot an fertig marinierten Fleisch-Spezialitäten. Dass die Österreicher dieses Angebot der Arbeitsteilung gerne annehmen, zeigen die Zahlen: Griffen im Jahr 2002 nur rund 16% zu vorbereitetem Fleisch, sind es nun schon gut 23% die sich von den steigenden Qualitäten der Fertig-Produkte überzeugen lassen. Der Anteil jener, die selbst Hand anlegen, fiel damit im Vergleich mit 2002 um 11% – dennoch immerhin 72% marinieren nach eigenen Angaben nach wie vor selbst. Wobei hier eine Vergleichszahl aus dem Lebensmittelhandel interessante Rückschlüsse auf die Selbsteinschätzung erlaubt: Experten schätzen den Anteil an marinierten Spareribs gegenüber dem rohen Produkt inzwischen auf gut 75%.

Gemeinsam. Gemeinsam statt einsam treffen Paare übrigens die Entscheidung, welches Fleisch verwendet wird. So entschieden in der vergangen Sommersaison 54% der Österreicher gemeinsam, was zubereitet wird, 4% mehr als noch vier Jahre davor. Die Hoheitsgewalt des Einkaufs bleibt aber dennoch in 34% der Haushalte bei den Frauen. Und nur in 9% der Haushalte ist der Einkauf des Grillers selbst eine reine Männerangelegenheit. Die Zubereitung überlassen die Damen freilich nach wie vor oft gerne dem Mann.

KENNER GRILLEN ÖFTER

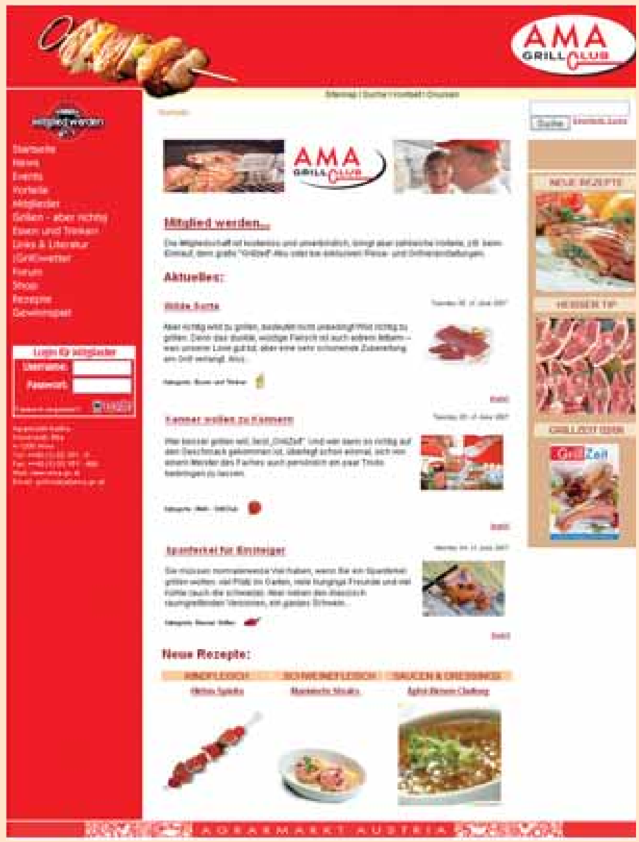
Erstmalig wurde auch erhoben, wie der AMA Grillclub und die GrillZeit bei Ihnen ankommen. Mit einem schönen Ergebnis, das uns zeigt, dass wir die gleiche Leidenschaft mit Ihnen teilen: Fast jeder fünfte Österreicher kennt den AMA-Grillclub bereits, der übrigens bereits rund 16.000 Mitglieder hat, wovon 12.600 auch ein Login auf der Website www.ama-grillclub.at haben.
Und rund 15% der Bevölkerung kennen auch die GrillZeit, die ja erst seit einem Jahr und nunmehr in der vierten Ausgabe auf den Markt kommt. Besonders erfreulich ist dabei auch die Resonanz unserer Leser, denn 86% gefällt unsere Zeitschrift sehr gut oder gut. Und dass unser Interesse auch das Ihre ist, zeigt die Tatsache, dass AMA Grillclub-Kenner echte Freunde des Rosts sind: 43% grillen mindestens dreimal im Monat, bei jenen, die uns nicht kennen, sind es nur 26%, die in dieser Frequenz dem Hobby frönen.

Webrelaunch: Habt 8!

Am 8.8. pünktlich um 8.08 Uhr geht sie online, die neu gestaltete, optisch und technisch verbesserte Website des AMA GrillClubs. Mit einer Fülle neuer Funktionen und den besten Möglichkeiten, die das Medium Internet auszeichnet.

Schon auf der Startseite von www.ama-grillclub.at gibt es ab August den Einstieg in aktuelle News und Stories. Deren zunehmende Fülle im Hintergrund aber auch als Informationspool für Clubmitglieder zur Verfügung steht. So werden künftig sämtliche Inhalte der Website, aber auch aller je erschienenen Ausgaben der „GrillZeit" per Stichwort (oder auch mit verknüpften Begriffen) mittels Volltextsuche verfügbar sein.
Und auch die Rezeptdatenbank wird völlig neu strukturiert. Voll auf Wachstum programmiert – künftig sollen auch die Mitglieder und „GrillZeit"-Leser Rezepte beisteuern können – bringt eine Gliederung per Farbleitsystem Übersicht. Ohne dass dabei die Qualität auf der Strecke bleibt. Denn auch in Zukunft werden sämtliche Rezepte und Angaben von Fachleuten auf ihre Plausibilität und Durchführbarkeit geprüft. Und jeder Autor steht mit seinem Namen für die Qualität des Rezeptes, die letztendlich interaktiv von der GrillClub-Community bewertet wird.

Ein besonderes, neues Feature ist aber auch der Veranstaltungs-Finder. Denn einerseits können damit die User Grillkurse und -veranstaltungen in ihrer Nähe ausfindig machen (und auf Wunsch sogar per Satellitenfoto genau lokalisieren), andererseits können aber auch Anbieter von Veranstaltungen und private Grillparty-Tiger ihre Offerte in den gemeinsamen Grill-Kalender stellen.





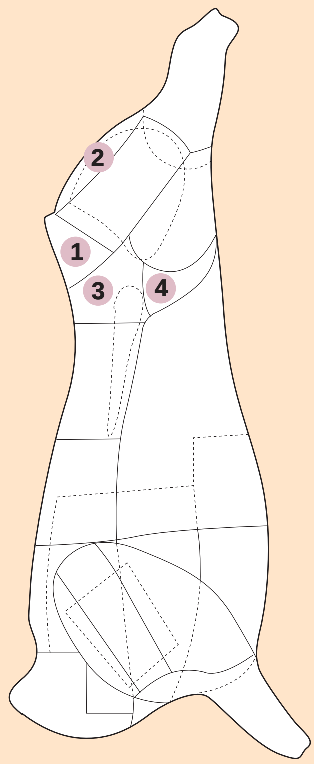


Vom Weißen Scherzel zum

Es muss nicht immer Kaviar sein. Denn das wird auf Dauer nicht nur teuer, sondern auch langweilig. Ähnlich unklug wäre es auch, beim Grillen immer nur Filet auf den Rost zu legen.

Die Teilstücke, die wir Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen, werden – ebenso wie die „Nuss“ – gerne unter dem Sammelbegriff „Gustostücke“ angeboten, wobei in diesen Fällen der Zusatz „vom Schlögl“ angebracht ist. Jene von der Schulter knöpfen wir uns übrigens das nächste mal vor. Üblicherweise werden die meisten Gustostücke ohne nähere Bezeichnung zum Dünsten, für Braten und für Schnitzel empfohlen – weniger bekannt ist, dass sich einige davon (eine ausreichende Qualität und Fleischreifung vorausgesetzt) auch sehr gut für den Grill eignen.

Tafelspitz. Dieser Klassiker der österreichischen Rindfleischküche ist für die meisten nur in der Suppe vorstellbar. Jedoch ist das feinfasrige Fleisch, wenn gut abgehangen, durchaus auch ein Kandidat für den Rost. In den USA nennt es sich übrigens „Bottom Steak“.





Tafelspitz



Weißes Scherzel



Weißes Scherzel. Wenn Sie Ihren Fleischhauer nach einem „Weißen Scherzel“ fragen, werden Sie in der Regel ein mageres Stück Rindfleisch angeboten bekommen, das sich gut zum Sieden eignet, aber noch besser als Braten, wenn man es kräftig (der Länge nach) spickt. So ist das „Weiße Scherzel“ auch ein hochinteressanter Fall für das indirekte Grillen bei sehr mäßiger Temperatur und entsprechend langer Gardauer. In den USA wird dieses Fleisch allerdings auch gerne als „Eye of Round Steak“ auf den Rost gelegt. Zum Kurzbraten muss dieses Teilstück aber schon von sehr guter Qualität und gründlich abgehangen sein.

Das „Weiße Scherzel“ ist aber auch beim Schwein – als Teil des „Fricandeau“ – zu finden. Oftmals unter dem Titel „Schweinsmedaillon“ verkauft, schlägt es jenes, das aus dem Karree ausgelöst wird, in Sachen Zartheit ganz klar und reicht damit fast an den Lungenbraten heran, hat jedoch einen etwas herzhafteren Biss und Geschmack. Damit ist es natürlich ein ganz hervorragender Favorit für den Grill.

Hüferscherzel & Hüferschwanzel. Nicht verwechseln sollten Sie (oder Ihr Fleischer) das „Hüferscherzel“ (alias „Hieferscherzel“) mit dem „Hüferschwanzel“, die zwar beide aus der Keule geschnitten werden, aber recht unterschiedliche Eigenschaften aufweisen. Während das in den USA als „Bottom Sirloin Flap“ bezeichnete „Hüferschwanzel“ ein saftiges, aber mageres Stück Fleisch ist, dessen Steaks optisch ein wenig an kleine Beiriedscheiben erinnern, können aus dem Hüferscherzel Filets geschnitten werden, die dem Lungenbraten optisch ähneln. In den USA werden Steaks aus diesem

Hüferschwanzel

Neben den klassischen Edelteilen kennen Eingeweihte einige Fleischsorten zum Kurzbraten, die deutlich günstiger zu haben und zugleich für kulinarische Aha-Effekte gut sind. Voraussetzung dafür ist natürlich immer eine erstklassige Fleischqualität. Und eine Bezugsquelle, die diese gleichermaßen wie das entsprechende Know-how bietet.

Eine Kompetenz, die Sie bei einem guten Fleischer, aber durchaus auch im Supermarkt finden können. Zögern Sie nicht, nötigenfalls den Kontakt zum Abteilungschef zu suchen, der in der Regel ein Fachmann ist und oft sogar selbst vor Ort die Teilstücke zuschneidet. Fordern Sie ihn – er wird es schätzen.





3

Hüferscherzel



4

Hüferschwanzel

Teil – wie jene aus dem flachen Rostbraten – übrigens auch als „Sirloin“ tituliert.

Genau genommen besteht das „Hüferscherzel“ aus dem „Hüftzapfen“, der auch in der Form an den Lungenbraten erinnert, aus dem „Zungenstück“, das für Tournedos, Carpaccio (am besten vor dem Schneiden für ein paar Stunden ins Tiefkühlfach) und für Spieße geeignet ist. Dann gibt es noch das eigentliche „Hüferscherzel“, das ein zarter, gut mit Fett durchwachsener Muskel ist. In Sachen Zartheit ist das „Scherzel“ dem „Schwanzel“ in der Regel überlegen, was jedoch durch entsprechende Reifung auch kompensiert werden kann.

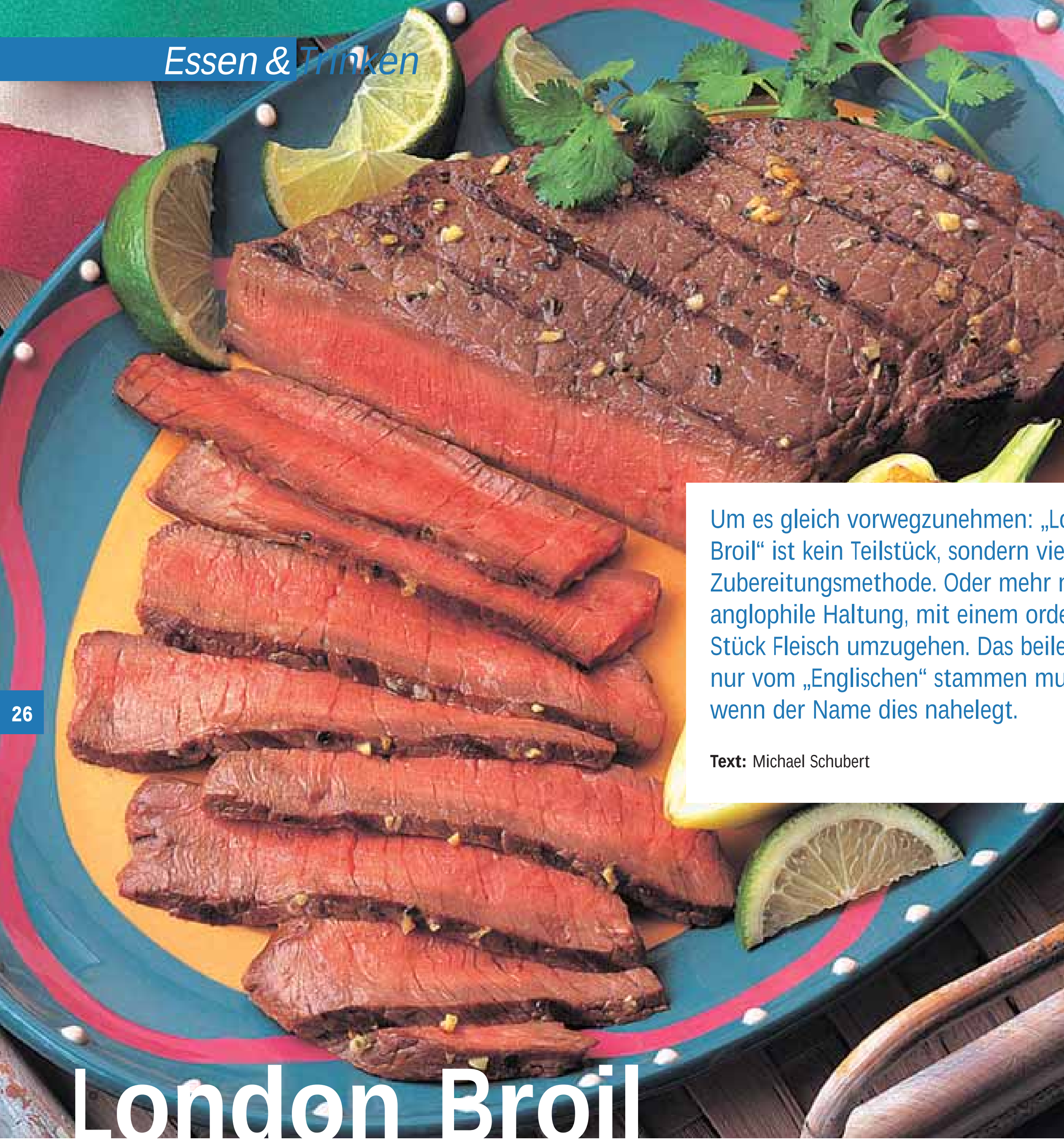
In der nächsten Ausgabe stellen wir Ihnen die Gustostücke „Mageres Meisl“ und „Dicke Schulter“ vor.

Bier her!

Ihnen erzähle ich da sicher überhaupt nichts Neues, aber Fettnäpfchen sind dazu da, um in sie zu steigen, auch wenn es sich um ziemlich zünftige Ganzkörperfriteusen handelt.
Es war also wieder einmal Grillen angesagt. Der alte Adlboller-Jack – eigentlich heißt er ja Rudolf, wir sagen aber Jack zu ihm, weil er immer alles so gerne checkt – hat den uralten Billiggrill bereits im Schatten unter der Trauerweide aufgestellt und die Grillkohle, soeben erst frisch aus dem feuchten Keller geholt, bereits mit Spiritus getränkt und den ersten Anzündversuchen ausgesetzt. Da das nicht so recht klappen wollte, tränkte er einen alten Wettex-Lappen mit Brennspiritus, schob diesen unter die Kohle und entzündete – wahrscheinlich aus Windgründen – zwei Zentimeter davon entfernt ein Streichholz. Das Stichflammerl steckte Jack noch locker mit einem „Pfuiteifi!“ weg, die etwas langsamer daherrollende Feuerwalze im netten Blaugelb ließ seine Plastikgrillschürze in Zehntelsekundenschnelle schmelzen und seinen seit Jahren mühsam gehegten und gepflegten Bart bis auf die schwer gerötete Haut verschwinden. Ich reagierte blitzschnell und übergoss ihn mit herrlich kühlem Pils, worauf er mich völlig fassungslos ansah und mit einem eher vorwurfsvoll klingenden „Bist du... des guade Bier!!!“ genau dort, wo gerade noch seine Gesichtshaarpracht spross, leicht verdattert ins Leere griff.
Übrigens: Wir haben dann im Haus gegrillt. Im Backrohr.



Von Alfred Koholek



London Broil

Um es gleich vorwegzunehmen: „London Broil“ ist kein Teilstück, sondern vielmehr eine Zubereitungsmethode. Oder mehr noch die anglophile Haltung, mit einem ordentlichen Stück Fleisch umzugehen. Das beileibe nicht nur vom „Englischen“ stammen muss, auch wenn der Name dies nahelegt.

Text: Michael Schubert

So erfreut sich das „London Broil“ nicht nur an der Themse, sondern besonders auch in den USA seit den 30er Jahren des vergangenen Jahrhunderts ungebrochener Beliebtheit und wird inzwischen in alle kulinarischen Himmelsrichtungen variiert. Gemeinsam ist sämtlichen Interpretationen dieses Themas, dass es sich dabei um ein King Size Steak in der Gewichtsklasse von 600 Gramm aufwärts handelt, das im Ganzen gegrillt und dann quer zur Faser schräg aufgeschnitten wird. Die Stärke dieser Scheiben hängt ganz von dem verwendeten Teilstück ab. Ist es die gelingsichere Wahl eines 5-6 cm starken Steaks von einem gut abgelegenen Mastochsen-Beiried, wird man dieses deutlich dicker aufschneiden als ein eher langfasriges, flaches „Flank Steak“, wo der feine Schnitt quer zur Faser die Kaumuskulatur entlastet.
Unsere Empfehlung für ein schönes „London Broil“ lautet jedoch: Probieren Sie doch einmal dafür ein XL-Steak vom „Hüferscherzel“ – jenem Teil also, der auf den Seiten 24 und 25 dieser Ausgabe beschrieben ist. Dieses delikate Fleisch wird solcherart sehr saftig, ist wunderbar kräftig im Aroma und verträgt auch eine herzhafte Würzung.

Die Zubereitung. Das Charakteristische an einem „London Broil“ ist einmal dessen vielstündiger Aufenthalt in einer geeigneten Marinade. Mindestens sechs Stunden, besser aber noch eine volle Nacht und länger sollte das Fleisch Gelegenheit haben, die Aromen in sich aufzunehmen. Wobei es sehr unterschiedliche Rezepturen für diese Marinaden gibt – einige besonders delikate haben wir für Sie in nebenstehendem Kasten zusammengefasst.
Wenn Sie das Steak aus der Marinade nehmen, tupfen Sie es gut mit Küchenkrepp ab und massieren Sie etwas Pflanzenöl in die Oberfläche ein. Erst darauf kommt Salz und grob gemahlener Pfeffer.

Wichtig ist auch der Garpunkt „Medium“, der bei etwa 60 Grad Kerntemperatur erreicht wird. Wichtig ist es jedenfalls, das Steak mit beiden Seiten

auf einen sehr heißen Grillrost (300 Grad und mehr) zu legen, damit das Eiweiß an der Oberfläche schockartig gerinnt und den Saft innerhalb einschließt. Unbedingt zu vermeiden ist danach jede Verletzung dieser Kruste durch Gabeln, Messer und andere spitze Gegenstände, da der gestaute Fleischsaft ansonsten verloren geht und das Fleisch unweigerlich zäh wird.
Nachdem das „London Broil“ auf dem heißen Rost seine Rundum-Bräune erhalten hat, wird es indirekt (ohne Deckel am Grill läuft hier nichts) bei eher gemäßigten Temperaturen fertig gegart. Und zwar am besten bis zu jener Garstufe, die als „medium“ bzw. „englisch“ bezeichnet wird. Das bedeutet eine Kerntemperatur von etwa 50-60 Grad, darunter ist es „rare“, darüber „well done“. Und das wollen wir nun wirklich nicht.
Während dieses Vorgangs sollten Sie das Fleisch dann und wann mit der Marinade bepinseln.

Druckprobe. Für die Kontrolle der Kerntemperatur ein Bratenthermometer zu verwenden, ist nicht wirklich anzuraten – die Stichverletzung hätte üble Folgen – besser ist es, sich auf die Druckprobe zu verlassen. Gibt das Fleisch auf Druck federnd nach, ist es richtig. Durchgegart fühlt es sich fest an. Eine einfache Merkregel dazu finden Sie auf Seite 33, doch ist diese Angelegenheit natürlich Erfahrungssache. Warten Sie jedoch auf keinen Fall, bis das Fleisch fest wird – dann ist es nämlich schon zu spät und die Kerntemperatur jenseits der 70 Grad. Ein wichtiges Indiz ist auch der aufsteigende Saft: Beginnt dieser klar zu werden, ist es höchste Zeit, das Steak vom Rost zu nehmen.

Der Schnitt des „London Broil“ erfolgt klassisch in einem Winkel von etwa 45 Grad zur Faser. Aber erst gute 7–10 Minuten nachdem das Steak vom Grill genommen wurde und in eine Alufolie gewickelt (glänzende Seite nach innen!) an einem warmen Ort gerastet hat. Das gibt den Fleischsäften Gelegenheit, sich nach dem Hitzeschock wieder gut im Gewebe zu verteilen. Dadurch wird das Fleisch zart und saftig, der Anschnitt glänzend und appetitlich rosa. Darüber kommen ein paar Spritzer Zitrone und gehackte Petersilie.

Die Beilagen. Klassisch werden zu „London Broil“ z.B. gegrillte Frühlingszwiebel und Pilze serviert. Aber eigentlich passt jegliches Gemüse vom Grill und frischer Salate dazu, sowie „Baked Potatoes“ (am besten rote!) oder aber Kartoffelpüree mit Knoblauch und Avocados. Oder auch schlicht ein gutes Weißbrot.



MARINADEN FÜR LONDON BROIL

Das Fleisch sollte von der Marinade gut bedeckt sein. Sehr gut dafür eignen sich auch gut verschließbare Gefrierbeutel. Heben Sie auch einen Teil der Marinade auf, um das Fleisch während des Grillens zu bepinseln.

Marinade Nr. 1

1/4 Liter Rotwein, 1 TL Petersilie gehackt, 1/8 Liter Pflanzenöl, 2 Prisen Oregano (trocken), 1/4 Tasse Wasser, 1 Prise Basilikum (trocken), 2 EL Rosmarin-Nadeln fein gehackt, Worcestershiresauce nach Geschmack, 4 Knoblauchzehen gepresst

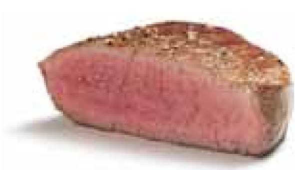
Marinade Nr. 2

2 EL Zitronensaft, 1/4 Tasse Sojasauce, 1/2 Tasse Olivenöl, 3 EL Honig, 3 Knoblauchzehen gepresst, 1/2 Zwiebel fein gehackt, 3 TL frischer Ingwer, gerieben, 1 EL Koriandergrün, fein gehackt

Marinade Nr. 3

1/2 Tasse Erdnussöl, 250 ml Ananassaft (Dose), 3 EL Sojasauce, 2 TL Dijon Senf

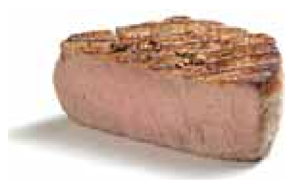




Garstufe „rare“



Garstufe „medium“



Garstufe „well done“

AMA GRILLCLUB PROFI-TIPP



vom Barbecue-Weltmeister Adolf Matzek

Drehen Sie Ihr Steak nur genau einmal um, wenn sie es anbraten – öfteres Wenden trocknet es aus. Wenn Sie rautenförmige Grillmarkierungen bevorzugen, müssen sie das Fleisch auf jeder Seite einfach beizeiten um etwa 40 Grad am Rost verdrehen. Fertig garen können Sie das Fleisch dann auch locker in Alufolie gehüllt, damit es nicht zuviel Farbe nimmt.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT



Auch wenn Sie Ihren Gästen ein ganzes Arsenal an Steaksaucen, Chutneys und Ketchups auf den Tisch stellen – ein Stück frischer, selbstgemachter Kräuterbutter als Topping eines Filets oder Koteletts bleibt ungeschlagen.

Text: Michael Schubert

Die Mischung machts

Bequem ist es natürlich, die Kräuterbutter fertig zu kaufen. Aber es rentiert sich wirklich, seine Buttermischungen selbst zuzubereiten – am besten auf Vorrat, dann lohnt die Mühe doppelt und nachhaltig.
Profis haben jedenfalls ein komplettes Sortiment an Buttermischungen in Stangenform im Tiefkühlfach, von denen sie nach Bedarf Scheibe um Scheibe herunterschneiden. Denn bei Minusgraden sind die eingefrorenen Buttervarianten monatelang haltbar und können trotzdem leicht mit jedem Messer (das mit Heißwasser erwärmt wurde) portioniert werden.

Außerdem beschränkt sich das Angebot im Handel auf Kräuter- und Knoblauchbutter in mehrheitsfähiger und haltbarer Rezeptur. Was ganz in Ordnung ist, wenn es schnell gehen muss, aber eine selbstgemachte „Maitre d´hotel" oder auch eine „Estragonbutter" kann doch deutlich mehr. Ganz zu schweigen von ausgefalleneren Kreationen wie der „Lavendelbutter", mit denen Sie sensationelle Effekte in Geschmack und Optik erzielen können (Rezepte nebenan).

Alles was Sie für solch eine Buttermischung an Gerätschaften brauchen, ist ein Suppenteller und eine Gabel. Sowie gegebenfalls einen Mörser, der provisorisch aber auch durch einen Fleischklopfer ersetzt werden kann, mit dem Sie die in ein Tuch gewickelten Gewürzkörner ebenfalls sehr effizient zertrümmern können.
Die zimmerwarme Butter wird im Teller mit den Zutaten von außen nach innen gründlich mit der Gabel durchgearbeitet. Bei Mischungen mit sensiblen Bestandteilen (wie etwa Lavendelblüten) wird erst die Butter mit den Gewürzen abgearbeitet, bevor die heiklen Zutaten vorsichtig untergerührt werden. Und noch eines: Verlassen Sie sich nicht nur auf die

HEISSER TIPP

AMA GRILL CLUB

Buttermischungen sind auch ideal, um Bratensaft oder heiße Saucen zu „montieren". Dazu wird die kalte Butter in die Sauce gerührt, die zu diesem Zeitpunkt nicht mehr kochen darf. Das ergibt eine schöne Konsistenz, einen feinen Geschmack und seidigen Glanz.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT





Rezeptur, sondern schmecken sie immer selbst ab. Speziell an den richtigen Salzgehalt sollten Sie sich nur allmählich herantasten.

Da die fertige Buttermischung jedenfalls garantiert zu weich ist, um sie gleich weiter zu Stangen zu verarbeiten, stellt man sie am besten kurz samt Teller in den Kühlschrank. Dann wickeln Sie die überkühlte Butter wurstförmig in ein Stück Lebensmittelfolie und zwirbeln deren Enden zusammen. Nun lässt sich diese Butterstange mit der flachen Hand gut auf den gewünschten Durchmesser walzen (ca. 3 cm ergibt ideale Portionen). So kommt die Buttermischung in den Kühlschrank oder in die Tiefkühltruhe, wo sie ihrer Bestimmung als Krönung von Fleisch, Fisch und Gemüse vom Grill harrt.

MIT BUTTER WÜRZEN

Estragonbutter



Zutaten: 125g Butter ($^{1}/_{8}$), 6 EL frischer Estragon, fein gehackt, 1 TL geriebene Zitronenschale, Salz, $^{1}/_{2}$ TL frisch gemahlener Pfeffer

Die Estragonbutter passt ganz hervorragend zu Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten. Nimmt man statt Estragon frischen Salbei, hat man einen genialen Partner zu Hühnerfilets und Kalbfleisch.

Lavendel-Butter



Zutaten: 125g Butter, 4–6 EL frische Lavendelblüten, 3–4 frische Knoblauchzehen gepresst, Salz

Wer es auf die Spitze treiben will, zupft die winzigen Lavendelblüten aus den Kelchen. Die aus den genannten Zutaten fabrizierte Buttermischung sieht nicht nur phantastisch aus, sondern schmeckt auch so. Besonders zu Steaks von Rind, Kalb und Strauß.

Butter Maitre d´hotel



Zutaten: 125g Butter, 2 EL Petersilie, fein gehackt, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, 1 frische Knoblauchzehe gepresst, Salz, Pfeffer, evt. Dijon-Senf

Das ist ein Klassiker, der sowohl zu Fisch wie auch zu fast allen Fleischgerichten passt. Und zu gegrilltem Gemüse sowie zu Erdäpfeln obendrein.

Paprika-Butter



Zutaten: 125g Butter, 1 EL Paprikapulver edelsüß, evt. 1 EL Ajvar, 4–6 frische Knoblauchzehen gepresst, Salz

Ganz hervorragend passt diese Buttermischung zu gegrilltem Fisch (auch Karpfen, Zander etc.), sowie zu knusprigem Schweinefleisch und zu Speck.

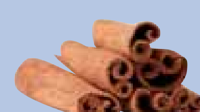
Pfeffer-Butter

Zutaten: 125 g Butter, 1 EL grüner Pfeffer, 1 EL rosa Pfeffer, schwarzer Pfeffer gemahlen, Salz

Für diese delikate Mischung wird der grüne und rosa Pfeffer nur so wenig im Mörser gemahlen, dass auch noch ganze Pfefferkörner und größere Stücke in die Mischung kommen. Schmeckt ganz hervorragend zu Steaks aller Art.

Ahornsirup-Zimt-Butter

Zutaten: 125g Butter, 2 EL Ahornsirup, 2 EL Zimt, 1 Prise Salz



Diese sehr spezielle Mischung wird jenseits des großen Teiches gerne zu in der Schale gegrillten Süßkartoffeln gereicht, passt aber auch zu normalen Pataten, Rüben und Kürbis.



Grillen mit Kindern

Von Natur aus sind Kinder die geborenen Grillfans. Man muss sie nur richtig an die Sache heranführen – und ihnen das kontrollierte Spiel mit dem Feuer zutrauen.

Text: Michael Schubert

Feuer und Flamme

Des Menschen angeborene Liebe zum Feuer unterscheidet uns nicht nur von anderen Primaten und Säugern, sondern ist bei unserem Nachwuchs oft so ausgeprägt, dass den Kids die Karriere als Feuerwehrmann und/oder Pyromane oft als die einzig wahre erscheint. Und dort, wo dieser Berufswunsch später dem profanen Broterwerb weichen muss, bleiben ja noch die Freiwillige Feuerwehr, der offene Kamin und der Grill als Reservate dieses faszinierenden Elementes in unserem Leben.

Es ist also unschwer möglich, Kinder und Jugendliche von der Playstation an den Grillrost zu holen, wenn man es richtig anstellt. Denn junge Leute essen nicht nur gerne Gegrilltes, sondern bereiten es auch mit Begeisterung zu. Wenn man sie lässt.

Das Gerät. Jedenfalls sollten Sie den Gasgriller vergessen, wenn Sie Ihre Sprösslinge für das eigenhändige Grillen gewinnen wollen. Dessen Vorzüge wie Convenience und Präzision sind etwas für reifere Röster, die solche Dinge über das archaische Erlebnis des Feuer stellen. Oder es sich im Idealfall aussuchen können, welchen Grill sie bei welcher Gelegenheit einsetzen. Die Glut der Holzkohle sollte es also schon sein, um die Instinkte Ihrer Stammhalter zu wecken, noch besser punkten Sie aber mit knisterndem Holz und lodernden Flammen. Dieses Schauspiel schlägt verlässlich jede TV-Serie und fesselt für Stunden. Besonders dann, wenn man einen spitzen Haselnussstock in der Hand hat, auf dem ein Würstchen, ein Stockbrot









oder ein Marshmallow stecken. Eine geniale Symbiose zwischen dieser Lagerfeuer-Romantik und dem grilltechnisch überlegenen Rost ist das Dreibein mit höhenverstellbarem Rost. Auf dem ist wirklich alles gut zu grillen, was keinen Deckel braucht. Also Kurzgebratenes, Würstchen und alle anderen Klassiker des direkten Grillens. Dazu kann man diesen abgehängten Rost noch wie ein Pendel in Drehung versetzen, was nicht nur den Spieltrieb befriedigt, sondern auch der gleichmäßigen Bräunung des Grillguts gut tut.

Distanzgefühl. Doch ein richtiges Holzfeuer ist nur beschränkt Garten-kompatibel, wenn man es nicht zähmt. Wer sich nicht mit einer Feuerstelle den Rasen ruinieren will, ist gut beraten dafür eine Schale zu verwenden. Aber auch hier gibt es am Markt mehrheitlich Modelle, mit denen man das Gras gründlich versengt. Vor allem sind dies jene Typen, deren Ascheschale direkt auf dem Untergrund steht. Achten Sie also darauf, dass die Unterseite durch solide Beine genügend Abstand zum Boden hat. Wichtig sind auch noch ein gut hochgezogener Rand, damit nichts aus der Schale fällt und

KINDERLEICHTE REZEPTE



Stockbrot

Stockbrot ist eine sehr schöne und lohnende Methode, um Kinder für lange Zeit zu beschäftigen. Denn diese Art Brot zu backen erfordert neben Fingerspitzengefühl auch Geduld. Wird der auf einen feuchten Stock gewickelte Teig nämlich direkt über dem Feuer gebacken, ist das Innere noch roh, während das Äußere knusprig scheint. Also ist der richtige Abstand zur Flamme gefragt - und eine Halterung (z.B. Astgabel) für den Stock, den kein Kind so lange ruhig halten kann.



Ein Grundrezept: 500g Mehl werden mit 1,5 Esslöffel Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischt. 200g Butter hineinreiben, mit eingeweichtem Safran und Gewürzen (z.B. Rosmarin) zu einem bröseligen Teig vermengen.
Mit ca. 175 ml Milch verkneten, bis sich der Teig gut zu fingerdicken Würsten rollen lässt. Diese um die Holzspieße wickeln und mit etwas Butter bestreichen.

Würstel-Maxe



Augsburger, Frankfurter oder Knacker in der Mitte durchschneiden und an den Enden kreuzweise oder fächerartig einschneiden. Auf einen langen Holzspieß stecken und bei offenem Feuer grillen, bis sich die eingeschnittenen Enden zu lustigen Figuren verdreht haben. Dann ist die Wurst auch durch und durch heiß.

Onkel Donald

Putenschnitzel gleichmäßig (zwischen Folie oder Wickelpapier) plattieren (klopfen), in ca. 2cm breite Streifen schneiden und dann wellenförmig auf Holzspieße stecken, leicht mit Öl bepinseln und mit Brathendlgewürz bestreuen, evt. an den Spießenden mit Ananasstücken verzieren und anschließend auf dem Grill (Rost oder Gusseisenplatte) auf jeder Seite ca. 3–5 Min. grillieren.



Schokobananen

Bananen mit Schale wie ein Boot aufstellen. Auf der Oberseite der Länge nach einschneiden und in diese Öffnung ebenfalls der Länge nach eine Schokoladerippe in das Fruchtfleisch drücken. Anschließend die Bananen auf einer Alutasse so drapieren, dass die geschmolzene Schokolade nicht auslaufen kann. Bei geschlossenem Deckel indirekt grillen. Wenn sich die Bananenschale zur Gänze dunkel verfärbt hat und sich die Schokolade verflüssigt hat, ist dieses beliebte Dessert fertig.

Schlumpf-Bananen



Bananen mit der Schale auf den Grill legen, einmal wenden (bis beide Seiten der Bananenschale dunkelbraun sind), dann die obere Schale am Strunk leicht einschneiden und abziehen, die offene Banane leicht mit Zimt und Zucker bestreuen sowie etwas Honig draufgeben, karamellisieren lassen und evt. mit Eis (und/oder Schlag) servieren.

Fliegende Untertassen

Ananasscheiben aus der Dose etwas abtupfen, auf beiden Seiten grillen bis eine Bräunung erkennbar ist. Mit Vanille-Eis und Schlagobers, sowie Schokoladesauce servieren. Sehr gut ist aber auch die ungewöhnlich klingende Kombination mit Kernöl!

natürlich das Material. Email und Nirosta erlauben einen ganzjährigen Aufenthalt im Freien, die beliebten gusseisernen Feuerbecken jedoch rosten beim Rasten selbst dann, wenn sie nicht direkt der Unbill des Wetters ausgesetzt sind.
Größere Kinder sind oft schon etwas ambitionierter und wollen grilltechnisch höher hinaus. Um die Basics der Freiluftküche zu erlernen, eignet sich für Anfänger sehr gut ein solider Kugelgrill. Er ist relativ simpel zu bedienen und bietet doch alle Facetten des Grillens - bis hin zu indirektem Garen, Barbecue und dem Räuchern – sowie einen Deckel und die Möglichkeit, die Temperatur über die Lüftungsschlitze zu steuern.

Kinderleicht. Es gibt ganz ausgezeichnete Kinderkurse der Grilltrainer (Näheres bald unter www.ama-grill-club.at), aber auch ein Unterricht Marke Eigenbau könnte vielleicht ein attraktiver Programmpunkt für den nächsten Kindergeburtstag sein. In der Gruppe lernen übrigens alle Viertel- wie Halbwüchsigen viel lieber und besser. Doch sollten Sie die Größe der Gruppe limitieren. Profis werden noch mit 15 Kids fertig, unsereiner sollte sich nicht so viel zumuten.
Wie so ein Grillkurs im Detail aussehen könnte und sollte, sagt uns Johann Stabauer (siehe Kasten), der nicht nur Chefinstruktor der österreichischen Grilltrainer mit AMA-Zertifikat ist, sondern dem auch ganz besonders viel an der Nachwuchsarbeit liegt.

DER KINDERKURS



Den Kindern sollte in einem guten Kurs folgendes Grund-Wissen vermittelt werden:

- *Grillertypen – vom einfachen Adventure-Grill, Dreibein, Gas-Grill über Kugel-Griller bis hin zum Barbecue-Ofen – sowie ihre Vor- und Nachteile*
- *Brennmaterialien – von Holz, Holzkohle, Holzkohlenbriketts über Gas bis zum Strom.*
- *Richtiges, sicheres Anzünden*
- *Geeignete Lebensmittel zum Grillen*
- *Eine kleine Würz- und Kräuterkunde*
- *Glutüberwachung*
- *Die richtigen Garstufen und Garzeiten einschätzen.*
- *Zubereitungsempfehlungen (am Spieß, in der Folie etc.)*
- *Unfallverhütung (mit Löschdecke, Feuerlöscher, Löschsand, ...)*
- *Die (ungeliebte aber wichtige) Reinigung des Geräts*

Anhand von einfachen Gerichten, die sie auch selbst zubereiten und verkosten sollen, werden die Kinder an die Faszination des Grillens herangeführt. Der Kurs sollte eine Maximaldauer von 2 bis 3 Stunden haben. Eine Urkunde, wie sie bei den Kursen der Ama GrillClub-Trainer ausgegeben wird, bzw. ein kleines Geschenk (Messer, Kappe, Schürze) als „Trophäe" erhöhen den Spaßfaktor noch einmal.
Der nächste Kinder-Grillkurs mit Johann Stabauer findet übrigens Ende Juli / Anfang August am „schönsten Grillplatz Europas" (Vorder-Kaser-Klamm) mit der Roten Kreuz Jungmannschaft in St. Martin bei Lofer statt.
(Infos unter 0676 446 3410)

Garstufenerkennung. Wie auf den Bildern zu sehen ist, gibt es zwei einfache Methoden, die Garstufe eines Steaks oder Koteletts am Grill einigermaßen richtig einzuschätzen, die sich Kinder (und deren Eltern) gut merken: Die Kuppe des Zeigefingers der einen Hand an den Handballen der anderen geöffneten Hand leicht angetippt ergibt den geringen Widerstand bei Garstufe „roh" (rare – blue).
Daumen und Mittelfinger werden nun wie beim o.k.-Zeichen zusammengepresst und der Handballen mit der Kuppe des Zeigefingers leicht angetippt. Der Widerstand entspricht nun einem Steak der Garstufe „halbdurch" (medium).
Werden Daumen und kleiner Finger zusammengepresst, ergibt das die Garstufe „durch" (well-done).
Alternativ dazu: Die Kuppe eines Zeigefingers an die Lippen leicht angetippt entspricht der Garstufe „roh" (rare – blue).
Das Kinn leicht angetippt ergibt Garstufe „halbdurch" (medium).
Die Nasenspitze leicht entspricht Garstufe „durch" (well-done).



Grill on tour

Das Wandern ist des Grillers Lust. Und auch andere Outdooraktivitäten machen noch mehr Spaß, wenn frisch Gegrilltes zum Rahmenprogramm gehört. Vom ultraleichten Rucksack-Rost, über hitzeisolierte Kohlegriller für Boote, bis zum Designer-Gasgerät für die Strandparty reicht daher das aktuelle Angebot für unterwegs.

Text: Michael Schubert



34



Der Q 200 von Weber mit optional erhältlichem Transportwagen.



Der Laptop-Grill von „Outdoorchef" hat nur Aktentaschen-Größe.

Mitten in der Natur seine selbsterlegte Bratwurst zu verzehren hat schon was. Auch ein Picknick gerät mit Rauchzeichen garantiert zur Erfolgsveranstaltung. Und wenn man in Wald und Flur kein Lagerfeuer entfachen darf, kann oder will, empfiehlt sich der mobile Grill. Der natürlich auch in kulinarischer Hinsicht die deutlich bessere Wahl ist.

Wobei der Grad der Mobilität der Geräte je nach Interpretation dieses Begriffes sehr unterschiedlich ausfällt. Wer zwei Stunden Fußweg auf sich nimmt, um sich eine warme Mahlzeit zu gönnen, wird ein anderes Modell wählen, als jener Mobilist, dessen Naturerlebnis nur wenige Schritte vom SUV entfernt stattfindet. Aber auch andere Kriterien beeinflussen die Wahl des Gerätes. Beispielsweise die Frage nach den gesetzlichen Bestimmungen, die am Ausflugsziel gelten und die man besser kennen sollte, um Ärger zu vermeiden.

Auf Nummer Sicher. Das Hantieren mit der offenen Flamme ist ja Sinnvollerweise nicht überall erlaubt und Förster sind bekanntermaßen nicht nur gegen Feuerstellen allergisch, sondern schon des Funkenfluges wegen auch gegen glühende Holzkohlen und Zigarettenstummel. Und das nicht nur in Dürreperioden.
Hier ist wohl ein Gasgrill das Gerät der Wahl – am besten natürlich einer mit Deckel. Und wenn dann das abtropfende Fett noch durch eine intelligente Konstruktion effizient von der Flamme ferngehalten wird, hat uns der Naturschützer lieb. Denn so werden Stichflammen vermieden, die nicht nur für den Menschen am Rost, sondern auch für die nähere Umgebung ein erhebliches Risiko darstellen. Auch nach dem Grillen gibt es bei Gasgeräten kein Nachglühen mehr, der Brennstoff wird einfach abgedreht und schon ist der Ofen aus. Nach fünf Minuten ist selbst der Rost nur mehr handwarm. Keineswegs fehlen sollte im Gepäck jedoch die Reserve-Kartusche. Denn für den

Bild links/Coverfoto: Der „Son of Hibachi" ist ein patenter Holzkohlengriller für unterwegs.

PARK & GRILL

Grillfans, denen zuviel Natur unheimlich ist und die ausgesprochen gerne wildfremde Gesellschaft haben, finden in den USA Millionen Gleichgesinnte. Dort ist nämlich die Interpretation des „mobilen Grillens" als gemeinsames Grill-Picknick am Parkplatz längst ein Megatrend. Speziell vor großen Sportveranstaltungen findet man sich wie selbstverständlich Stunden zu früh am Stadion-Parkplatz ein, um sich gegenseitig die Kohle-, Gas- und Kühlergrills zu zeigen. Vielleicht auch hierzulande eine gute Event-Idee für sonntäglich verwaiste Parkplätze vor Einkaufszentren und Groß-Diskotheken.





Ein Klassiker fürs Picknick:
Der kleine Kugelgrill von Weber



Ebenfalls von Weber ist der kompakte „GoAnywhere“, der auch mit Holzkohle bzw. Holz befeuert werden kann.

Gasgrill nützt das Totholz im Wald als eiserne Reserve gar nichts.
Aber auch unter den Kohlegrillern gibt es Modelle ohne Zwangspause nach der Mahlzeit. Der praktische „Son of Hibachi“ etwa kann samt glühender Kohle zusammengeklappt und in seiner hitzeresistenten Tragtasche verstaut werden. Durch sein Faltprinzip kommt dieses Gerät auch auf eine sehr ordentliche Grillfläche, die auch mehr als zwei Esser gleichzeitig mit Karbonaden und Bratwurst versorgen kann (Bild links oben und Cover). Außerdem ist der Rost in der Höhe mehrfach verstellbar, was in dieser Liga wirklich Seltenheitswert hat.
Mit bloßen Händen tragen lässt sich sogar während des Grillens der vollisolierte Kohlengrill „Cobb Premier“ samt Deckel, der damit auch unter Bootsbesitzern und anderen Pyrophoben bereits viele Freunde gefunden hat.
Kehrseite der ausgesprochen effektiven Wärmedämmung ist aber klarerweise ein größeres Volumen, wodurch dieses Modell für Rucksacktouristen eher weniger geeignet ist.
Denen kann man das schlichte, aber sehr praktische Prinzip des „Feuerstellen Grillsets“ empfehlen, welches das Reisegepäck um ganze 775 Gramm belastet. Das gilt allerdings nur für den Rost und seine Halterung, als Hitzequelle muss hier das klassische Holzfeuer herhalten (in der Wüste geht selbstverständlich auch trockener Kameldung).
Für weniger leicht entzündliche Standorte wie Meeresstrände, Seeufer,

HEISSER TIPP

Vergessen Sie auch für Ihr Grill-Picknick nicht, einen Grillhandschuh und eine Grillzange einzustecken. Dafür können Sie dann die Salbe gegen Brandblasen zuhause lassen.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

Feuchtbiotope, Hotelterrassen und Parkplätze darf es aber auch ein konventioneller Kohlegriller der Mobilklasse sein. Die ja dem Lagerfeuer in Sachen Romantik deutlich näherkommen als die Gasgeräte, dieses aber in kulinarischer Hinsicht um Längen schlagen. Und die noch dazu genügend Auflagefläche bieten, um mehr als zwei Personen auf einmal mit Gegrilltem zu versorgen.
Außerdem besitzen diese Griller im Idealfall auch jene Features, auf die Grillmeister stehen: Zu- und Abluftregelung und genügend Platz, um mehrere Temperaturzonen zu schaffen.
Für alle Versionen des Grillausfluges empfehlen sich jedenfalls noch einige Sicherheitsmaßnahmen, die eigentlich auf der Hand liegen: Als Standort für den Griller sollte eine ebene Fläche gewählt werden, mit reichlich Abstand zu Gräsern, Sträuchern und Pflanzen. Das gilt auch vertikal – also sollte die schattenspendende Baumkrone über dem Grillplatz besser einige Meter Distanz halten.

Flüssige Anzündhilfen sollten Sie in jedem Fall zuhause lassen – das einzig Wahre für Kohlegriller im Freien sind feste Zündwürfel und eine gute, trockene Holzkohle. Kohlebriketts brauchen nämlich länger bis sie durchgeglüht sind – dafür hält die Hitze aber auch lange. Manchmal länger, als einem in diesem Falle lieb ist.



Ganze 775 g leicht ist dieses Feuerstellen-Set (erhältlich bei grillshop.at)



Der „Cobb Premier“ ist wegen seiner Vollisolierung auch auf Booten sehr beliebt.

BERGER

Grillen aus Leidenschaft



KNACKIGER GRILLGENUSS



Von Asia- bis
Zwiebel-Griller:
Das abwechslungsreiche
Grillwürstel-Sortiment von Berger garantiert
köstlich-würziges Grillvergnügen.

SPEZIALITÄT AUS ÖSTERREICH

Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG, Koglerstraße 8, A-3443 Sieghartskirchen, T: 02274/6081-0, verkauf@berger-schinken.at, www.berger-schinken.at



Trio. Landhof liefert mit der „Grillwürstel-Party“ einen attraktiven Würstel-Mix in der 660g-Packung. Dreierlei Würstel-Variationen (insgesamt elf Stück) sind dabei enthalten: feurige Chili-Bratwürstel, traditionelle Rostbratwürstel, sowie Grillwürstel mit Käse. Alle Würstel lassen sich sowohl am Holzkohlengrill als auch in der Pfanne zubereiten und sind völlig frei von Gluten und Farbstoffen.

Geflochten. Bei den neuen „Grillzöpfen“ von Landhof werden marinierte Bauchfleisch-Streifen kunstvoll zu einem Zopf geflochten – was eine sehr appetitliche und ansprechende Optik ergibt. Praktischerweise schon küchenfertig zubereitet, kommen sie direkt auf den Grill und sind bereits nach wenigen Minuten servierfertig.





Minis. Während die „Hausrucker Mini-Berneroni“ mit Pfefferoni und Käse verfeinert sind, erhalten die „Hausrucker Mini Pizza-Berner“ durch die Beigabe von Salami und Käse ihren intensiv-würzigen Geschmack. Beide Würstel-Kreationen aus dem Hause Hotwagner punkten zusätzlich durch den delikaten Speckmantel und die – auch optisch sehr ansprechende – Verfeinerung mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen.

Flotte Sprüche. „Heinz Tomato Ketchup“ ist noch bis August in einer limitierten Sonderedition erhältlich. Dabei klopfen Formel 1-Experte Heinz Prüller und Schauspielerin Angelika Niedetzky auf den Flaschen flotte Sprüche und beschreiben ihr Lieblings-Ketchup als „Mein Tuning für Grillwürstel“ bzw. „Der rote Teppich für mein Steak“.





Würstel-Variation. Mit den „Currybratwürsteln“ offeriert Radatz nun eine interessante Variation seiner beliebten Grillwürstel. In Deutschland würde man dazu traditionell eine würzige Ketchup-Sauce reichen, die langen, dünnen „Currybratwürstel“ schmecken aber natürlich auch „pur“ bzw. mit klassischen Grillsaucen.

Urlaubsfeeling. Optimal zu Gegrilltem und knackigen Salaten passt der neue „Toast Mediterran“ vom Meisterbäcker Ölz. Verfeinert mit aromatischen Kräutern wie Basilikum, Oregano und Thymian sowie mit hochwertigem Olivenöl, bietet diese Toast-Variation ein sehr interessantes Geschmackserlebnis. Erhältlich in der 500g-Packung.



Scharfe Sache. Interessante Kren-Varianten in ebenso interessanter Aufmachung gibt es nun von Schamel: „Scharfer Max“ (Meerrettich-Senf), „Wilde Hilde“ (Meerrettich-Senfsauce), die „Kräuter Hexe“ (Meerrettich-Remoulade), die Würz Marie“ (Meerrettich-Ketchup) und der „Krenmeister“ (Meerrettich-Sauce) eignen sich als Begleiter für vielerlei Grillgerichte.



Alternative. Der „Grill- & Bratkäse“ von Gusteria in 62,5g leichten Scheiben stellt eine interessante fleischlose Alternative für den Grill dar. Hergestellt wird das Produkt aus bester Kuhmilch, durch seine spezielle Rezeptur zerrinnt die Käse-Spezialität auch unter Hitzeeinwirkung nicht. Am Grill oder auch in der Pfanne ist der Weichkäse innerhalb weniger Minuten verzehrfertig.



Grillspießhalter. Durchdrehen und Abrutschen – das machen Spieße allzu gern am Grillrost. Dem kann nur der elegante Grillspießhalter aus Edelstahl Abhilfe schaffen. Zudem ist er hilfreich beim Wenden und verhindert das Verbrennen der Spießenden. Für Grillclub-Mitglieder zum Vorteilspreis um € 11,90 auf www.barbecue-point.at.





Frontier Water Smoker. Alles ist möglich – smoken, grillen, barbecuen – aber nix is fix, denn der große Frontier Water Smoker (102 cm hoch, 57 cm breit, 16 kg schwer) kann aufgrund eines intelligenten Verschluss-systems mit Metallschnallen im Handumdrehen auseinandergenommen und in einen Kugelgrill verwandelt werden. Einführungspreis bei www.barbecue-point.at: € 219,–.

Grillrost-Einölsets. Wer am Rost klebendes Grillgut hasst und „grill marks" liebt sollte sich vielleicht das innovative Einölset aus Edelstahl zulegen. Für Grillclub-Mitglieder bei www.barbecue-point.at um € 21,90.





Heibi Grandissimo. Dieser Holzkohlegriller ist seinem Schwesternmodell vom Prinzip her sehr ähnlich – kein Bewegen des Rostes und des Grillguts, sondern der Glutwanne. Auch hier lassen sich durch Schiefstellen zwei verschiedene Temperaturbereiche herstellen. Der große Unterschied: die Glutwanne befindet sich nicht seitlich, sondern unter dem Rost. Ein Pluspunkt ist die große Ablagefläche.

Heibi Piccolino Spezial. Bei diesem Holzkohlegrill aus Edelstahl mit seitlichem Glutkorb wird die Hitze durch das Verstellen der Glutwanne reguliert – sowohl Grillgut als auch Rost bleiben an ihrem Platz. Ideal ist der Grill auch für Spießgerichte – ein passender Grillmotor kann dazu bestellt werden. Ein weiterer Vorteil: Es kann kein Fett in die Glut tropfen!



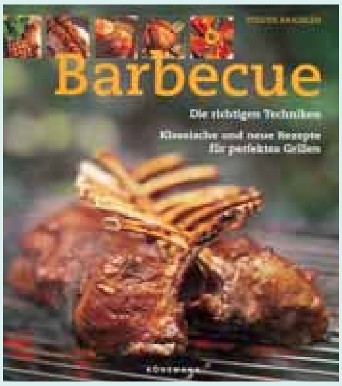
Lehnchen. Die HeurigenbankerIn. Manch einer fragt sich, wie eine auf Dauer ausgesprochen unbequeme Sitzgelegenheit zum Symbol des gemütlichen Zusammensitzens werden konnte. Damit auch ein langer Abend auf der Bank wirklich komfortabel wird, sollte man sich vielleicht das pfiffige, neue „Lehnchen" überlegen, das neuerdings im Web (grillshop.at) angeboten wird. Die mobile Rückenlehne mit dem Isomattenpolster auf der Sitzschale schaffte einen weichen und warmen Sitzplatz. „Lehnchen" passt auf jede Festbank und kann im ungebrauchten Zustand einfach zusammengeklappt und transportiert werden. Ideal also fürs Festzelt ebenso wie für die gemütliche Grillparty.



Chicken-Tipp. In Amerika ist das „Huhn auf Dose" schon Tradition – bei uns im Trend. Wer aus hygienischen (wer weiß, wo die Dose zuvor schon überall war?) und technischen Gründen (das Huhn elegant von der Dose nehmen ist gar nicht einfach) bisher darauf verzichtet hat, kann nun zur Alternative von Weber greifen – eine Aluminiumschale für das Bier (oder Wein, Saft, ...) und eine konische Halterung.



Grillen macht auch theoretisch Spaß, das Schmökern in einschlägigen Magazinen und Kochbüchern Appetit. Viele erhoffen sich von der Fachliteratur neben Inspiration und Augenschmaus aber auch konkrete Unterstützung. Und hier gilt es, aus einer Unzahl von Publikationen die Rosinen der Information zu suchen. Denn jeder, der sich eine kulinarische Bibliothek aufbaut, weiß ein Lied davon zu singen: Manche Autoren schreiben gerne voneinander ab - teilweise sogar von sich selbst - und übernehmen somit Landläufiges, auch wenn es überholt, oder aber barer Unsinn ist. Anderes wiederum ist frei erfunden, nur selten aber gut. Manches aber bringt uns echte Bereicherungen für unser Leben am Rost.
Mit unserem subjektiven Urteil über aktuelle Neuerscheinungen und auch nicht mehr ganz so taufrische Bücher zum Thema wollen wir Ihnen diese Qual der Wahl erleichtern. Und schießen mit unserer Leser-Kanone scharf auf Bluffer und Serientäter, die unsere Augen ermüden und gewissenlos hochwertige Lebensmittel meucheln. Als Orientierungshilfe vergeben wir daher Sterne. Fünf für die Besten.



Barbecue ★★★★★
von Steven Raichlen

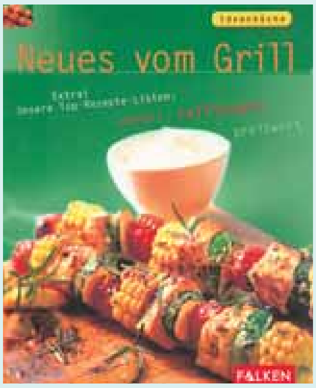
Dieses aus dem Amerikanischen übersetzte Paperback mit fast 500 gehaltvollen Seiten ist vielleicht das Beste, was zu diesem Thema auf dem Markt ist. Der Gegenwert für die verblüffend günstigen € 14,90 (bei „grillshop.at“ bzw. bei „amazon“) ist überdimensional, die Grundlage echte Kompetenz. Die mit wirklich realistischen Rezepten, sowie „step by step“ in anschaulichen Bildern und mit vielen Tipps dem Grill-Einsteiger, wie auch dem Fortgeschrittenen echten Support bietet.
Zwar ist das eine oder andere Rezept (nona) sehr US-amerikanisch, jedoch ist ja nicht unbedingt von Nachteil zu wissen, wie Barbecue in seiner ursprünglichen Heimat interpretiert wird. Alles in allem ein Buch, das viele Grillfans als Dauer-Lektüre begleitet.

CookSmart Barbecue ★★★★☆
Lardon Media



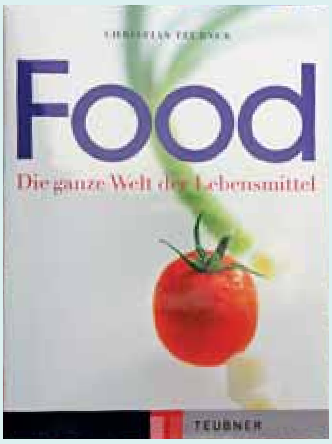
Eine witzige Idee als Mitbringsel für Bücher-Muffel ist der „Barbecue“-Kochfächer aus der „CookSmart“ Reihe. Hier ist jedes Fächerblatt Rezept und Einkaufsliste zugleich – womit immerhin 36 verschiedene Optionen von „Putenspießchen mit Rosmarin“ bis zu „Brombeer-Feigen-Toast“ geboten werden. Sinnvollerweise wird hier nicht versucht, auf naturgemäß beschränktem Areal das Grillen von A bis Z zu erläutern, stattdessen bringen die unbenannten Autoren interessante Rezepte mit einer gewissen Exotik, die auch in gut ausgestatteten Bibliotheken noch ihre Daseinsberechtigung finden. Der Straßenpreis im Internet: rund € 6,-

Neues vom Grill
★★★★☆
von Kay-Henner Menge



Schon ab € 2,– ist im Internet (z.B. amazon.de) ein 68seitiges Bändchen zu haben, das aus der Masse schmalbrüstiger Grillfibeln hervorsticht. „Neues vom Grill“ ist eine kunterbunte, aber recht erfrischende Sammlung von gezählten 38 Rezepten, die allesamt sowohl plausibel und appetitlich klingen, aber dennoch einen gewissen Kick des Extraordinären versprechen. Das Daumenindex-Leitsystem, das von „schnell“ bis „Knoblauch“ (?!!) reicht, ist mangels allzu großer Fülle zwar eigentlich überflüssig, aber dennoch eine nette Idee. Eine sehr gute Idee ist hingegen, die Rezepte so ausführlich und profund zu texten, dass kaum Fragen offen bleiben.

Food ★★☆☆☆
Die ganze Welt der Lebensmittel
von Christian Teubner



Wie von Teubner nicht anders gewohnt, ist die Fotografie für diesen schwergewichtigen Folianten sehr gut, der Druck recht brauchbar und das Layout wiederum ausgezeichnet.
Mit diesen visuellen Vorgaben und dem King Size-Format des Buches (nur knapp unter A3-Format bei 338 Seiten bzw. 35 mm Dicke) kann der Text, bzw. dessen Gehalt jedoch in keiner Weise mithalten.
Für knapp € 100,– ärgert sich der amazon-Kunde, nicht doch lieber im Buchhandel bestellt und gekauft zu haben, wo man die Lektüre ja wenigstens einer Stichprobe unterziehen kann. Denn die Infos sind zumeist sehr dünn, der Text versteht sich offenkundig eher als gestalterisches Beiwerk und plätschert in vielen Kapiteln sehr belanglos dahin. Wer jedoch in erster Linie ein kulinarisches Bilderbuch sucht, um über die bloße Existenz mancher Lebensmittel zu staunen, wird vielleicht auf nähere Details zu den meisten gezeigten Produkten verzichten mögen.


earlybirds.at



Die Toskana ist immer eine Reise wert. Für Grillfans schon deswegen, weil in Valiano di Montepulciano Speisen von einer „focolare“ serviert werden, die Leonardo da Vinci höchstpersönlich entworfen hat.

Text: Michael Schubert

Der DaVinci-Grill

Zu den berühmtesten Grillfans aller Zeiten zählt wohl das italienische Universalgenie Leonardo da Vinci. Dieser war so besessen von der Idee des perfekten Bratens, dass er es sich nicht nehmen ließ, für dieses profane Thema komplizierte Mechanismen zu konstruieren, die dem Koch das mühsame Drehen des Spießes ersparte und zugleich die ideale Rundumbräunung garantierte. Wie viele dieser Konstruktionen tatsächlich realisiert wurden, ist heute nicht mehr nachvollziehbar – überlebt hat die letzten fünf Jahrhunderte offensichtlich keine einzige.

Eine dieser Konstruktionszeichnungen aus dem 15. Jahrhundert hat es aber in den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts dem italienischen Topwinzer Ettore Falvo vom Weingut Avignonesi so angetan, dass er diese aufwendige Apparatur mit den Originalmaterialien und -techniken in den riesigen Kamin des Küchenhauses seines Weingutes



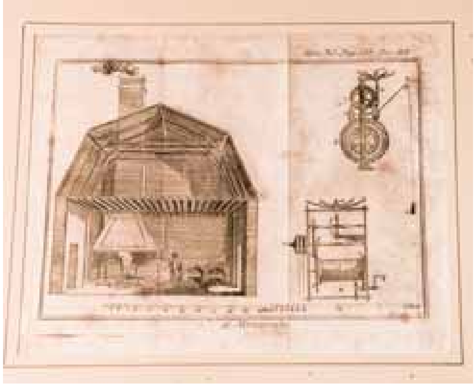
bei Montepulciano nachbauen ließ. Präzision in Schmiedeeisen also, die nur ein Spezialist für Turmuhrwerke realisieren konnte.

Vorerst einmal genau so, wie es der Meister entworfen hatte – die Kraft, die die mächtigen, schweren Spieße in



Gang bringen sollte, stammte nach dem Willen da Vincis aus der aufwindigen Hitze im Kamin über dem Grill. Diese trieb eine Schraube an, die wiederum mit den Grillspießen gekoppelt war. Eine hervorragende Idee, die auch ausgezeichnet funktionierte – mit nur einem Haken: Die Hitze im Feuerkorb, die ausreichte um den Propeller in Gang zu setzen, war schlicht und einfach zu hoch für das Grillgut, das an der Oberfläche zu schnell verschmorte.

Auch ein Genie kann also irren, doch fand man in dessen weiteren Fundus eine andere sinnvolle Konstruktion, die für den automatischen Betrieb des Grills geeignet war: Ein Gewicht, das – ähnlich wie bei einem großen Uhrwerk – per Flaschenzug und erheblichem Muskelschmalz bis knapp unter die hohe Decke des Pavillons gezogen wird, um dann für gut 15 bis 20 Minuten die Mechanik in Gang zu halten. Je nach Geschwindigkeit der Rotation, die – wie bei Leonardo nicht



anders zu erwarten – genauest eingestellt werden kann. Bevor das Gewicht völlig abgelaufen ist, ertönt der Klang einer ordentlichen Glocke, der bis in das benachbarte Weingut zu hören ist.

Bis zu vier mal vier Spieße drehen sich solcherart um die eigene Achse und dann noch einmal um eine zentrale Achse. Ein paar Freunde sollten Sie also schon mitnehmen, wenn Sie Avignonesi besuchen, denn auf jedem einzelnen Spieß finden bei Vollauslastung drei bis vier Enten Platz. Auf jeden Fall empfiehlt sich für einen Besuch bei Leonardos Grill eine Voranmeldung unter capezzine@avignonesi.it.

BASISLAGER













Zum stilgerechten Wohnen empfehlen sich in dieser fast unwirklich schönen Gegend die „Agriturismi" – meist liebevoll renovierte Weingüter und Gutshöfe im toskanischen Stil, die inzwischen mit dem Tourismus ein weit besseres Auskommen haben, als einst mit der Landwirtschaft. Ein besonders schönes, sehr reizvoll abgeschiedenes Haus wurde uns in Pienza empfohlen, wo Signore Giancarlo (der perfekte Gastgeber) ein ehemaliges Kloster mit viel Gefühl und historischem Detailwissen in ein stilvolles Ambiente für qualitätsbewusste Individualtouristen verwandelte. Swimming Pool, türkisches Bad und andere luxuriöse Annehmlichkeiten inklusive. Gegessen wird bei Giancarlo erstens gemeinsam, zweitens möglichst nur Biologisches aus der Region und drittens sehr gut. Das gilt für den selbst gereiften Schafkäse ebenso wie für das Olivenöl aus den eigenen bis zu 500 Jahre alten Olivenhainen, die hausgemachte Salami und die Paradeiser aus dem eigenen Garten. Insgesamt genug Gründe wie wir meinen, die 20 Autominuten Distanz zum Weingut Avignonesi (die übrigens keine Zimmer offerieren) in Kauf zu nehmen. Informationen gibt es unter www.poderespedalone.it.


Qualität • Herkunft • Kontrolle
Dreifach Kontrolliert.
Damit's einfach schmeckt.
Geprüfte Qualität
AMA GÜTESIEGEL
AUSTRIA
Vertrauen ist gut. Doch dreifache Kontrolle ist besser. Deshalb setzen wir ein Zeichen für beste Qualität, geprüfte Herkunft und unabhängige Kontrollen von Rindfleisch. Damit's einfach zart und saftig schmeckt. Ein Zeichen, auf das dreifach Verlass ist:
Das AMA-Gütesiegel.
FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH
www.ama.at